sinbo

SHB 3070 KARIŞTIRICI

KULLANMA KILAVUZU

TR
EN
FR
NL
DE
ES
RU
UA
HR
AR

Değerli Müşterimiz,
Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

SINBO SHB 3070 KARIŞTIRICI
KULLANIM KILAVUZU

• **Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**

Elektrikli cihazları kullanırken temel güvenlik önlemlerini mutlaka göz önünde bulundurmanız gerekmektedir:

1. Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen talimatın tümünü sonuna kadar okuyup başvuru kaynağı olarak saklayınız.

2. Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir.

3. Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.

4. Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.

5. Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için cihazı kullanmaya devam etmeden önce kablo üretici, servis yetkilisi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir.

6. Bu cihaz aksesuarlar yerine tam olarak takılmadığı takdirde cihazın çalışmasına izin vermeyen bir güvenlik tertibatıyla donatılmıştır.

7. Bu cihaz yüksek sıcaklıklara karşı koruma sağlayan bir koruyucu cihaz içermektedir. Sıcaklığın çok yükselmesi durumunda cihaz otomatik olarak kapanacaktır ve motor yeterli derecede soğuduktan sonra yeniden çalışır hale gelecektir (yaklaşık 15 dakika sonra).

8. Cihazı bir dakikadan daha uzun bir süre kesintisiz olarak çalıştırmayınız.

9. İşlemin 1 dakika içinde tamamlanmaması durumunda cihazı yeniden çalıştırmaya başlamadan önce makineyi kapatınız ve 10 dakika boyunca soğumasını bekleyiniz. Cihazı 5 seferden fazla kullanmanız gerekiyorsa sonraki 5 kullanımdan önce 90 dakika bekleyerek cihazın oda sıcaklığına ulaşacak şekilde soğumasını sağlayınız. Bu yaklaşım cihazın kullanım ömrünün uzamasını sağlayacaktır.

10. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

11. Elektrik şokuna, yangına ya da yaralanmaya maruz kalmamak için kabloyu, fişi ya da motor gövdesini suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.

12. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda ya da temizlenmeden önce fişten çekilmelidir.

13. Cihazın gövdesini kesinlikle suya sokmayınız ya da musluğun altında yıkamaya kalkışmayınız.

14. Malzemeleri cihaza parmaklarınızı ya da başka cisimleri kullanarak sokmaya kalkışmayınız (bıçak gibi), mutlaka ürünle birlikte verilen itici tokmağı kullanınız.

15. Bıçakları ve aksesuarları özellikle takma, çıkarma ve temizlik sırasında tutarken çok dikkatli olunuz. Bıçaklar çok keskindir.

16. Güç kablosunun masa ya da tezgah kenarından sarkmaması ya da sıcak yüzeylerle temas etmemesi gerekir.

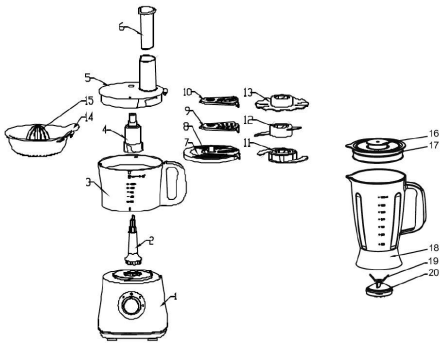
17. Cihazı gaz çıkışlarının ya da elektrikli ocakların ya da sıcak fırınların yakınına koymayınız.

CİHAZIN ÖZELLİKLERİ

18. Cihazın fişini çekmeden önce ve kaseyi çıkarmadan önce tüm parçaların durmasını bekleyiniz.
19. Teknik özellikler bölümünde belirtilen malzeme miktarlarını aşmamaya özen gösteriniz.
20. Cihazı daima doğru şekilde topraklanmış bir elektrik kaynağına bağlayarak kullanınız.
21. Cihazlar harici bir zamanlayıcı ya da uzaktan kumanda sistemi kullanılarak çalıştırılmamalıdır.
CİHAZ YALNIZCA EV İÇİ KULLANIM İÇİN ÜRETİLMİŞTİR.

TEKNİK ÖZELLİKLER
Voltaj: AC230V,
Frekans: 50Hz
Güç: 700W
Kapasite: Kuru malzemeleri için 2-Litre kapasite, Sıvı malzemeler için 1,2-Litre kapasite

CİHAZIN BİLEŞENLERİ
1. Motor Ünitesi
2. Motor Mili
3. Kase
4. Bıçak Adaptörü
5. Kase Kapağı
6. İtici tokmak
7. Disk Tutucu
8. Dilimleme Diski
9. Kıyıcı Diski
10. Parmak Patates Diski
11. Doğrayıcı
12. Yoğurma Diski
13. Bulamaç Hazırlama Diski
14. Narenciye Sıkacağı Plakası
15. Narenciye Sıkacağı Başlığı
16. Blender Ölçü Kabı
17. Blender Sürahisi Kapağı
18. Blender Sürahisi
19. Blender Bıçağı
20. Güç Aktarıcı



İLK KULLANIMDAN ÖNCE
Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kullanmaya başlamadan önce cihazın parçalarını sökünüz. Yönergeler için **"MUTFAK ROBOTUNUN SÖKÜLMESİ"** bölümüne bakınız.
Motor gövdesi hariç olmak üzere tüm parçaları sıcak, sabunlu suyla yıkayınız. Durulayıp kurulayınız. **MOTOR GÖVDESİNİ KESİNLİKLE SUYA SOKMAYINIZ.**

CİHAZIN KULLANIMI

• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler
Cihazınızla birlikte gelen aksesuarları kolaylıkla kendiniz takıp çıkartabilirsiniz.
Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmayınız. En yakın yetkili servise başvurunuz.

MONTAJ
Doğrayıcının Takılması
1. Motor milini motor gövdesinin üstüne konumlandırınız.
2. Kaseyi Motor miline hizalayınız ve saat yönünde çevirerek motor gövdesine oturmasını sağlayınız.
3. Bıçak adaptörünü motor miline takınız.
4. Doğrayıcıyı bıçak adaptörüne takınız.
5. Doğrayıcıyı doğru konuma getiriniz.
6. Kasenin kapağını kapatınız ve kapak kaseye kilitlenene kadar saat yönünde çeviriniz.
7. İtici tokmağı besleme hunisine yerleştiriniz

Malzeme	**Tek işlemede kullanılacak miktar**
Çikolata	≤ 100g
Peynir	≤ 200g
Et	≤ 500g
Çay ya da Baharat	50~100g
Meyve ve Sebze	100~300g
Soğan	≤ 500g

Notlar (Doğrayıcı):
- Cihazın içine malzemeleri koymadan önce doğrayıcıyı kaseye yerleştiriniz.
- Malzemeleri gereğinden fazla işlememek için anlık çalıştırma özelliğini kullanınız. Sert peynir ya da çikolata keserken cihazı çok uzun süre çalıştırmayınız. Aksi takdirde malzemeler çok fazla ısınıp erimeye başlar.
- Standart doğrama süresi: 30-60 sn.

Yoğurma Diskinin Takılması
1. Motor milini motor gövdesinin üstüne konumlandırınız.
2. Kaseyi Motor miline hizalayınız ve saat yönünde çevirerek motor gövdesine oturmasını sağlayınız.
3. Bıçak adaptörünü motor miline takınız.
4. Yoğurma diskini bıçak adaptörüne takınız.
5. Yoğurma diskini doğru konuma getiriniz.
6. Kasenin kapağını kapatınız ve kapak kaseye kilitlenene kadar saat yönünde çeviriniz.
7. İtici tokmağı besleme hunisine yerleştiriniz

CİHAZIN KULLANIMI

Malzeme	Tek işlemede kullanılacak miktar
Un / Yumuşak Peynir	≤ 300g
Yumurta	≤ 5 adet

Notlar (Yoğurma Diski):
- Cihazın içine malzemeleri koymadan önce yoğurma diskini kaseye yerleştiriniz.
- Standart yoğurma süresi: 30-180 sn.

Bulamaç Diskinin Takılması
1. Motor milini motor gövdesinin üstüne konumlandırınız.
2. Kaseyi Motor miline hizalayınız ve saat yönünde çevirerek motor gövdesine oturmasını sağlayınız.
3. Bıçak adaptörünü motor miline takınız.
4. Bulamaç diskini bıçak adaptörüne takınız.
5. Bulamaç diskini doğru konuma getiriniz.
6. Kasenin kapağını kapatınız ve kapak kaseye kilitlenene kadar saat yönünde çeviriniz.
7. İtici tokmağı besleme hunisine yerleştiriniz

Malzeme	Tek işlemede kullanılacak miktar	Tek işlemede kullanılacak süre
Yumurta	2~5adet	30~70sn.
Peynir	125~350ml	20sn.

Notlar (Bulamaç Diski):
- Bulamaç Diski peynir ve yumurta karıştırmak, mayonez yapmak ve puding hazırlamak için kullanılabilir.
- Bulamaç diskini hamur yoğurmak için kullanmayınız.

Dilimleme Diski, Kıyma Diski ve Parmak Patates Kesme Diskinin Takılması
1. Motor milini motor gövdesinin üstüne konumlandırınız.
2. Kaseyi Motor miline hizalayınız ve saat yönünde çevirerek motor gövdesine oturmasını sağlayınız.
3. İstediğiniz diski disk tutucuya takınız.
4. Disk tutucuyu motor miline takınız.
5. Kasenin kapağını takınız
6. Kapağı kaseye oturana kadar ters saat yönünde çeviriniz.
7. Besleme hunisinden malzemeleri doldurunuz.
8. Malzemeleri cihazın içine itmek için itme tokmağını kullanınız.

Notlar:
- İşlenecek malzeme ve işleme şekline uygun diski seçiniz.
- Malzemeleri besleme hunisinden doldururken yavaş bir şekilde itiniz.

CİHAZIN KULLANIMI

- Malzemeleri besleme hunisinden içeri doldurmadan önce küçük parçalara bölünüz.
- Daha iyi bir etki elde etmek için malzemeleri azar azar doldurunuz. Yumuşak malzemeleri keserken malzemenin sulanmasını önlemek için düşük hızları tercih ediniz. Büyük miktarlarda malzemelerin işlenmesi gerekiyorsa malzemeyi birkaç seferde işleyiniz. Tek seferde 1200 ml malzeme işlenebilir.

Narenciye Sıkacağının Takılması

1. Motor milini motor gövdesinin üstüne konumlandırınız.
2. Kaseyi Motor miline hizalayınız ve saat yönünde çevirerek motor gövdesine oturmasını sağlayınız.
3. Narenciye sıkacağı plakasını kaseye yerleştiriniz ve saat yönünde 30 derece çeviriniz.

Notlar (Narenciye Sıkacağı):

- Narenciye sıkacağı düşük hızda kullanılmalıdır.

Blenderin Takılması

1. Bıçak altlığının yerine sıkıca oturduğundan emin olunuz.
2. Sürahiye malzemeleri doldurunuz.
3. Ölçü kabını ve kapağı doğru şekilde takınız.
4. Blender sürahisini motor tabanına dik şekilde yerleştiriniz ve sürahiyi saat yönünde çevirerek sabitleyiniz.

İpuçları ve Uyarılar

İşleme tam olarak başlamadan önce ön-karıştırma yapmak amacıyla **ANLIK ÇALIŞTIRMA** özelliğini kullanınız.
Tek seferde en fazla 1800 ml malzeme işleyiniz.
Cihazı çalıştırmadan önce bıçak altlığının yerine tam olarak oturduğundan emin olunuz.
İşlem sırasında malzeme eklemek için ölçü kabını kullanınız.

SÖKME

1. İtici tokmağı çıkarınız. Kapağı ters saat yönünde çeviriniz, yukarı kaldırarak çıkarınız.
2. Bıçak tutucuyu motor milinden çıkarınız.
3. Bıçağı yukarı doğru çekerek bıçak tutucudan ayırınız.
4. Kaseti ters saat yönünde çevirerek motor gövdesinden sökünüz. Yukarı doğru kaldırarak çıkarınız.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.
Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.
Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler
Motor gövdesi hariç olmak üzere tüm parçaları sıcak, sabunlu suyla yıkayınız. Diskler sökülerek yıkanabilir, ancak sökme işlemi sırasında çok dikkatli olunuz.
CİHAZIN HİÇBİR PARÇASINI OTOMATİK BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYINIZ.
MOTOR GÖVDESİNİ KESİNLİKLE SUYA SOKMAYINIZ.

BAKIM VE SERVİS

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler
Cihaz periyodik bakım gerektirmez.
Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

SORUN GİDERME

Makine çalışmıyor.
Parçaların doğru şekilde takılmış olduğundan emin olunuz.
Fişin prize doğru şekilde takılmış olduğundan emin olunuz.
Sigortanın atıp atmadığını ve güç kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.

Makine çalışırken aniden duruyor.
Kase, zorlu işleme çalışması nedeniyle gevşemiş olabilir. Kase kapağını yeniden takınız.

Motor çalışıyor ama parçalar hareket etmiyor.
Motor milinin doğru şekilde takıldığından emin olunuz.

SATIŞ SONRASI HİZMETLERİ
Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen parçalara sahip değildir. Ünitenin çalışmaması durumunda şu adımları izleyin.
1. Talimatların doğru biçimde izlendiğini denetleyin.
2. Ana kaynağında işlevselliğini denetleyin.
Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, satın aldığınız yere geri götürün.
Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için, cihaz üreticisine iade edilmelidir.
Kendi kendinize tamir etmeye KALKIŞMAYIN.

Şu talimatları izleyin:
1. Dikkatlice, tercihen orijinal kutusuna paketleyin.
Ünitenin temiz olduğundan emin olun.
2. Tüm yazışmalarda, adınızı, adresinizi ve ürünün model numarasını belirtin.
3. İade etme nedeninizi belirtin.
4. Garanti kapsamındaysa, nereden, ne zaman alındığını belirtin ve satın alma kanıtını ekleyin (örn. kasa fişi).

Bu talimatları başvuru kaynağı olarak saklayınız.

Üzerinde çarpı işareti olan çöp kutusu simgesi kullanım ömrünü doldurmuş ve yıpranmış olan cihazın çevreye duyarlı bir şekilde elden çıkarılması gerektiğini göstermektedir. Cihazın geri dönüşüm merkezine ulaştırılmasına ilişkin bilgilere yerel makamlarla bağlantıya geçerek ulaşabilirsiniz.

Dikkat: Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis yetkilisi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir.
Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır.

SINBO SHB 3070 8 IN 1 VERTICAL MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR
INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

1. Carefully read all instructions before operating and save for future reference.

2. This appliance is for normal household use only.

3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

4. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. If the supply cord is damaged, it must be replaced before further use by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

6. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.

7. This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor has cooled sufficiently (after about 15 minutes).

8. Do NOT operate the appliance for more than a minute at a stretch.

9. If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let it cool for 10 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.

10. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

11. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.

12. Unplug when it is not in use and before cleaning.

13. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.

14. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.

15. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.

16. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface

17. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.

18. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.

19. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.

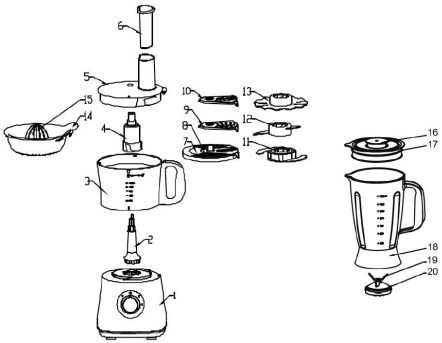
20. Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.

21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage: AC 230V
Frequency: 50Hz
Power: 700W
Capacity: 2-Litre capacity for dry items
1.2-Litre capacity for liquids

OVERVIEW
1. Motor Base
2. Driver
3. Processing Bowl
4. Blade Adapter
5. Bowl Cover
6. Pusher
7. Disc Holder
8. Slicing Disc
9. Shredder Disc
10. French Fry Disc
11. Chopper
12. Kneading Disc
13. Emulsifying Disc
14. Citrus Juicing Plate
15. Citrus Juicing Head
16. Blender Measuring Cup
17. Blender Jar Cover
18. Blender Jar
19. Blender Blade
20. Transmission Head



BEFORE FIRST USE
After unpacking, disassemble unit before using first time. Refer to **"HOW TO DISASSEMBLE"** for directions.
Wash all parts except motor base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. **DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.**

ASSEMBLY
Chopper Assembly
1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place chopper onto the blade adaptor.
5. Turn the chopper to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

ASSEMBLY

Processed Food	Measurement Per per batch
Chocolate	≤ 100g
Cheese	≤ 200g
Meat	≤ 500g
Tea or Spice	50~100g
Fruit & Vegetable	100~300g
Onion	≤ 500g

Notes (Chopper) :
- Always keep the chopper inside the bowl before feeding food.
- Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and begin to melt.
- Standard chopping period: 30-60 sec.

Kneading Disc Assembly
1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place kneading disc onto the blade adaptor.
5. Turn the kneading disc to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

Processed Food	Measurement per batch
Flour / Soft Cheese	≤ 300g
Egg	≤ 5pieces

Notes (Kneading Disc):
- Always attach kneading disc in the bowl before feeding food.
- Standard kneading period: 30-180 sec.

Emulsifying Disc Assembly
1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the Driver.
4. Place Emulsifying Disc onto the blade adaptor.
5. Turn the Emulsifying Disc to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover locks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

ASSEMBLY

Processed Food	Measurement per batch	Time per batch
Egg	2~5pcs	30~70sec
Cheese	125~350ml	20sec

Notes (Emulsifying Disc):
- Emulsifying Disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.
- Do not use Emulsifying Disc to knead flour.

Slicing Disc, Shredder Disc & French Fry Disc Assembly
1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Install desired disc onto the disc holder.
4. Place disc holder onto the Driver.
5. Place cover on bowl
6. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Put food into the feeding chute.
8. Use pusher to push the food down for processing.

Notes:
- Choose desired disc according to the processed food and desired shape of food.
- Push softly when feeding food.
- Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube.
- Feed gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity food needs to be cut, please cut it for several batches. 1200ml for one batch.

Citrus Juicer Assembly
1. Position Driver on motor base.
2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place citrus juicing plate on the bowl and turn 30 degrees clockwise.

Notes (Citrus Juicer):
- Lower speed should be chosen for citrus juicer.

Blender Assembly
1. Make sure the blade base is fixed tightly.
2. Put food into the jar.
3. Install measuring cup and cover properly.
4. Put blender jar onto motor base vertically, and then rotate the jar clockwise to fix it.

TIPS AND WARNING

Choose PULSE function for pre-mixing is recommended before operation.
1800ML for one batch.
Make sure the blade base is installed properly before operation.
Measuring cup can be used to add ingredients during operation.

HOW TO DISASSEMBLE

1. Remove pusher. Turn cover counterclockwise, lift and remove.
2. Lift blade holder from driver.
3. Lift blade and remove from blade holder.
4. Turn bowl counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.

CLEANING

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. The discs can be disassembled to wash with water, but be careful during disassembly.
DO NOT PUT ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISH-WASHER.
DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

TROUBLESHOOTING

Machine does not work.
Ensure correct assembly.
Make sure power plug is plugged in properly.
Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.

Machine stops running suddenly.
Processing bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.

Motor is running, while components do not run.
Make sure the Driver is installed correctly.

SINBO SHB 3070 ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTIONNEL 8 EN UN
MODE D'EMPLOI

CONSIGNES IMPORANTES DE SÉCURITÉ

Vous devez absolument prendre en considération les précautions principales de sécurité en utilisant les appareils électriques:

1. Veuillez lire en entier ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil et conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

2. Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.

3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

4. Il convient de bien surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

5. En cas de dysfonctionnement du cordon d'alimentation, afin d'éviter les dangers ; le cordon doit être remplacé par le fabricant, l'autorisé de service ou une personne similaire autorisée.

6. Cet appareil est doté d'une disposition de sécurité empêchant l'appareil de fonctionner dans le cas où les accessoires ne sont pas correctement installés à leur place.

7. Cet appareil contient un appareil protecteur assurant une protection contre les températures élevées. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la température s'élève et le moteur pourra être réutilisable une fois qu'il aura refroidi suffisamment (environ 15 minutes plus tard).

8. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de une minute sans marquer de pause.

9. Dans le cas où l'opération n'est pas terminée dans une minute arrêtez l'appareil avant de le remettre en marche et attendez qu'il refroidisse pendant 10 minutes. Si vous devez utilisez l'appareil plus de 5 fois, avant de passer aux 5 usages suivant attendez pendant 90 minutes de façon à ce que l'appareil descend à la température ambiante. Ainsi vous rallongerez la vie d'usage de l'appareil.

10. Les surfaces joignables de l'appareil peuvent être chaudes lors du fonctionnement.

11. Pour éviter de subir un choc électrique, un incendie ou une blessure, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

12. L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas en usage ou avant d'être nettoyé.

13. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou ne tentez pas de le laver sous le robinet.

14. Ne tentez pas d'introduire les ingrédients dans l'appareil en utilisant vos doigts ou d'autres objets (comme le couteau), servez-vous absolument du poussoir fourni avec le produit.

15. Soyez très prudent lorsque vous tenez les lames et les accessoires, notamment lors du montage, du démontage et de nettoyage. Les lames sont très coupantes.

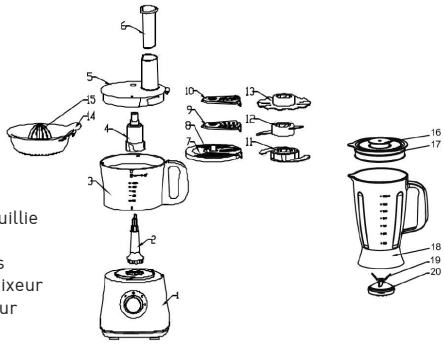
16. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la table ou du bord de l'établi ou ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.

CONSIGNES IMPORANTES DE SÉCURITÉ

17. Ne placez pas l'appareil à proximité des sorties de gaz, des plaques électriques ou des fours chauds.
18. Attendez que toutes les pièces s'arrêtent avant de débrancher l'appareil et avant de démonter le bol.
19. Prenez soin de ne pas dépasser les quantités d'ingrédients indiquées sous le chapitre de Spécifications Techniques.
20. Utilisez toujours l'appareil en le branchant à une source électrique de terre installée d'une façon correcte.
21. Les appareils ne doivent pas être utilisés avec un chronomètre externe ou avec un système de commande à distance.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
Voltage: AC230V
Fréquence: 50Hz
Puissance: 700W
Capacité: 2-Litres de capacité pour les ingrédients secs
1,2-Litre de capacité pour les ingrédients liquides

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRALES
1. Unité de Moteur
2. Mille de moteur
3. Bol
4. Adapteur de lame
5. Couvercle de Bol
6. Poussoir
7. Saisisseur de disque
8. Disque de tranchage
9. Disque hacheur
10. Disque de pommes frites
11. Découpeur
12. Disque de malaxage
13. Disque de préparation de bouillie
14. Plaque de presse-agrumes
15. Cornette de presse-agrumes
16. Récipient de mesurage de mixeur
17. Couvercle de carafe de mixeur
18. Carafe de mixeur
19. Lame de mixeur
20. Transmetteur de puissance



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
Après avoir retiré l'appareil de son emballage, démontez les pièces de l'appareil avant de commencer à l'utiliser. Veuillez vous référer au chapitre **« DÉMONTAGE DU ROBOT DE CUISINE »** pour les directifs.

MONTAGE

En dehors du corps de moteur, lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez. **N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU.**

MONTAGE

Montage du découpeur

1. Positionnez le mille de moteur sur le corps du moteur.
2. Alignez le bol au mille de moteur et faites-le installer au corps du moteur en le faisant tourner dans le sens horaire.
3. Montez l'adapteur de lame au mille de moteur.
4. Montez le découpeur à l'adapteur de lame.
5. Mettez le découpeur à la bonne position.
6. Fermez le couvercle du bol et faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle se verrouille au bol.
7. Installez le poussoir dans l'entonnoir de remplissage.

Ingrédient	**Quantité à utiliser en un seul traitement**
Chocolat	≤ 100g
Fromage	≤ 200g
Viande	≤ 500g
Thé ou épices	50~100g
Fruits et Légumes	100~300g
Oignon	≤ 500g

Remarques (Découpeur):

- Installez le découpeur dans le bol avant de mettre les ingrédients dans l'appareil.
- Utilisez la fonction de fonctionnement instantanée pour éviter de traiter les ingrédients plus que nécessaire. Ne faites pas marcher l'appareil très longtemps en coupant du fromage dur ou du chocolat. Sinon les ingrédients chaufferont trop et commenceront à fondre.
- Durée standard de découpage: 30-60 sec.

Montage du disque de malaxage

1. Positionnez le mille de moteur sur le corps du moteur.
2. Alignez le bol au mille de moteur et faites-le installer au corps du moteur en le faisant tourner dans le sens horaire.
3. Montez l'adapteur de lame au mille de moteur.
4. Montez le disque de malaxage à l'adapteur de lame.
5. Mettez le disque de malaxage à la bonne position.
6. Fermez le couvercle du bol et faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle se verrouille au bol.
7. Installez le poussoir dans l'entonnoir de remplissage.

MONTAGE

Ingrédient	Quantité à utiliser en un seul traitement
Farine / Fromage doux	≤ 300g
Œufs	≤ 5 pièces

Remarque (Disque de malaxage):
- Installez le disque de malaxage dans le bol avant de mettre les ingrédients dans l'appareil.
- Durée standard de malaxage: 30-180 sec.

Montage du Disque de Bouillie
1. Positionnez le mille de moteur sur le corps du moteur.
2. Alignez le bol au mille de moteur et faites-le installer au corps du moteur en le faisant tourner dans le sens horaire.
3. Montez l'adapteur de lame au mille de moteur.
4. Montez le disque de bouillie à l'adapteur de lame.
5. Mettez le disque de bouillie à la bonne position.
6. Fermez le couvercle du bol et faites tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle se verrouille au bol.
7. Installez le poussoir dans l'entonnoir de remplissage.

Ingrédient	Quantité à utiliser en un seul traitement	Durée à utiliser en un seul traitement
Œufs	2~5 pièces	30~70sec.
Fromage	125~350ml	20sec.

Remarques (Disque de Bouillie:
- Le disque de bouillie peut être utilisé pour mixer du fromage et des œufs, pour faire de la mayonnaise et pour préparer des poudings.
- N'utilisez pas le disque de bouillie pour malaxer de la pâte.

Montage du Disque de Tranchage, du Disque de Hachage et du Disque de Pommes Frites
1. Positionnez le mille de moteur sur le corps du moteur.
2. Alignez le bol au mille de moteur et faites-le installer au corps du moteur en le faisant tourner dans le sens horaire.
3. Montez le disque vous souhaitez au saisisseur de disque.
4. Montez le saisisseur de disque au mille de moteur.
5. Fermez le couvercle du bol.
6. Faites tourner le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille au bol.
7. Remplissez les ingrédients par l'entonnoir de remplissage.
8. Servez-vous du poussoir pour pousser les ingrédients dans l'appareil.

REMARQUES

- Choisissez le bon disque selon l'ingrédient à traiter et selon la façon de traitement.
- Lorsque vous remplissez les ingrédients par l'entonnoir de remplissage, poussez doucement.
- Divisez en petits morceaux les ingrédients avant de les remplir par l'entonnoir de remplissage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, introduisez les ingrédients au fur et à mesure. Lorsque vous coupez des ingrédients mous, préférez les vitesses lentes pour empêcher que l'ingrédient ne se jute. S'il y a besoin de traiter des ingrédients de grandes quantités, traitez-les en plusieurs fois. Seulement 1200 ml d'ingrédient peut être traité en une fois.
.

Montage du Presse-agrumes

1. Positionnez le mille de moteur sur le corps du moteur.
2. Alignez le bol au mille de moteur et faites-le installer au corps du moteur en le faisant tourner dans le sens horaire.
3. Installez la plaque de presse-agrumes su bol et faites tourner de 30 degré dans le sens horaire.

Remarques (Presse-agrumes):

- Le presse-agrumes doit être utilisé à vitesse lente.

Montage du Mixeur

1. Assurez-vous que la base de lame est fermement installée à sa place.
2. Remplissez les ingrédients dans la carafe.
3. Montez le récipient de mesurage et le couvercle d'une façon correcte.
4. Installez verticalement la carafe du mixeur à la semelle de moteur et immobilisez la carafe en la faisant tourner dans le sens horaire.

Indices et Avertissements

Juste avant de commencer à l'opération, utilisez la fonction de **FONCTIONNEMENT INSTANTANÉ** en vue de faire un pré-mixage. Traitez maximum 1800 ml d'ingrédients à la fois.
Avant de mettre l'appareil en marche assurez-vous que la base de lame est bien installée à sa place.
Servez-vous du récipient de mesurage pour rajouter des ingrédients lors de l'opération.

DÉMONTAGE

1. Retirez le poussoir. Faites tourner le couvercle dans le sens antihoraire, enlevez en le soulevant vers le haut.
2. Retirez le saisisseur de lame du mille de moteur.
3. Séparez la lame de son saisisseur en la tirant vers le haut.
4. Démontez la casette du corps de moteur en la faisant tourner dans le sens antihoraire.

NETTOYAGE

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, excepté le bloc moteur. Les disques peuvent être lavés en étant démontés, seulement soyez très prudent lors de l'opération de démontage.
NE LAVEZ AUCUNE PIÈCE DE L'APPAREIL DANS LE LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE. N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORPS DU MOTEUR DANS L'EAU.

DÉPANNAGE
La machine ne fonctionne pas.
Assurez-vous d'avoir correctement monté les pièces.
Assurez-vous d'avoir correctement branché la fiche électrique à la prise de courant.
Vérifiez si les fusibles ont sautés ou pas et si une coupure d'alimentation a lieu ou pas.

La machine s'arrête tout d'un coup lors du fonctionnement.
Il se peut que le bol soit distendu à cause du travail de traitement intense. Remettez le couvercle du bol.

Le moteur fonctionne mais les pièces ne bougent pas.
Assurez-vous d'avoir correctement monté le mille de moteur.

SINBO SHB 3070 MULTIFUNCTIONELE KEUKENMACHINE 8 IN EEN GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voordat u elektrische apparaten gaat gebruiken, dient u altijd de basis veiligheden goed te lezen:

1. Lees a.u.b. deze handleiding volledig voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze voor later.

2. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijke gebruik.

3. Personen (inclusief kinderen), die vanwege hun fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of hun onervarenheid of onkunde niet in staat zijn, het apparaat veilig te gebruiken, dienen dit apparaat niet zonder toezicht of aanwijzingen van verantwoordelijke personen te gebruiken.

4. Het apparaat niet zonder toezicht laten werken, vooral in aanwezigheid van jonge kinderen.

5. Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert, als het beschadigd is of als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn. Teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen dient u deze onderdelen te laten vervangen door een erkende servicedienst.

6. Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme vistuig. Indien de onderdelen niet op een correcte wijze gemonteerd zijn, zal het apparaat niet werken.

7. Dit apparaat bevat een beschermende mechanisme tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en wanneer de motor genoeg is afgekoeld(duurt circa 15 min.)zal het apparaat opnieuw werken.

8. Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut continu draaien.

9. Indien uw werkzaamheden niet binnen 1 minuut klaar zijn, stopt de machine eerst en wacht 10 minuten totdat uw apparaat is afgekoeld. Daarna kunt u verder gaan met uw werkzaamheden. Wanneer u uw machine meer dan 5 keer wilt gebruiken, dient u uw machine circa 90 minuten te laten afkoelen tot kamer temperatuur. Op deze manier zult u een nog langer tijd van uw apparaat genieten.

10. Tijdens de werking van het apparaat kan de bovenplaat van het apparaat heet worden.

11. Vermijd elektrische schokken, verwondingen en/of brandgevaar door blootstelling van dit product aan regen of ander vocht te verkomen.

12. Haal altijd na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.

13. Doe noch het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.

14. Wanneer u wilt hakken, raspen, snijden, dient u altijd de aandrukstoppen te gebruiken om voedsel door de vulschacht te duwen, en nooit uw vingers, vorken, lepels, messen of andere voorwerpen.

15. Wees voorzichtig met de trommels en de messen van de accessoires. Ze zijn vlijmscherp.

16. Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf zichtbaar beschadigd is.

17. Zet het apparaat nooit in de buurt van een hete gas oven of elektrische oven neer.

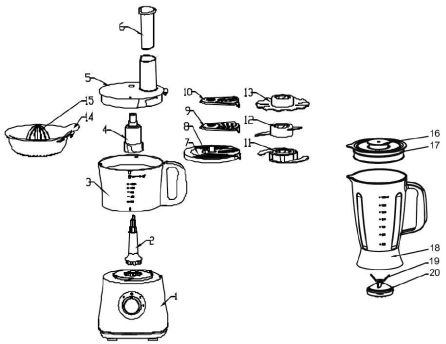
18. Voordat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt of de kom uit het

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

apparaat haalt, dient u eerst te wachten tot het apparaat helemaal tot stilstand gekomen is.
19. Het apparaat dient altijd goed aangesloten te worden aan een spanningsbron die goed geaard is.
20. Het apparaat mag niet worden bediend met een afstandsbediening of dergelijke apparaten.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN
Voltage: AC 230V
Frequentie: 50Hz
Vermogen: 700W
Capaciteit: Voor droge levensmiddelen 2-Liter en
Voor de vloeibare levensmiddelen 1,2- Liter

ALGEMENE INFORMATIE
1. Motor Unit
2. Motor As
3. Kom
4. Mes Adapter
5. Deksel van Kom
6. Aandrukstaffen
7. Disk Houder
8. Rooster kleine gaten
9. Hakmes Schijf
10. Rooster grote gaten
11. Hakmes
12. Meng Schijf
13. Schijf van Meng Kom
14. Citruspers schijf
15. Citruspers Kop
16. Blender Maatbeker
17. Deksel van Blenderkom
18. Blenderkom
19. Blendermes
20. Vermogen Relay



VOOR HET EERSTE GEBRUIK
Verwijder eventuele stickers of beschermfolie van de verpakking. Voordat u het apparaat gaat gebruiken, dient u het apparaat eerst te demonteren. Kijk voor Instructies naar "Verwijderen **KEUKEN MACHINE**". Neem de accessoires uit hun verpakking en maak ze schoon met warm water en zeep. Spoel en droog. **DOMPEL HET APPARAAT NOOIT IN WATER.**

MONTAGE

Montage van Hakmes
1. Ontgrendel de multifunctionele kop met behulp van de ontgrendelingsknop;
2. Zet de kop in verticale stand.
3. Vergrendel de mengkom op het apparaat.
4. Steek het accessoire in het aandrijfpunt/.
5. Zet de multifunctionele kop terug in horizontale stand door opnieuw op de ontgrendelingsknop te drukken.
6. Doe vervolgens de ingrediënten in de mengkom.
7. Plaats het deksel op de mengkom.
8. Plaats de trechter in reservaatkom.

Benodigdheden	**De hoeveelheid die in één handeling dient gebruikt te worden**
Chocolade	≤ 100g
Kaas	≤ 200g
Vlees	≤ 500g
Thee of kruid	50~100g
Fruit en Groenten	100~300g
Uien	≤ 500g

Opmerking (Hakmes):
- Monteer eerst het hakmes op zijn plaats voordat u in de kom benodigdheden gaat stoppen.
- Gebruik de knop directe run eigenschap, om de voedsel niet te fijn te maken. Gebruik het apparaat niet te lang wanneer u aan harde chocolade of kaas aan het raspen bent. Anders zullen deze door de hitte smelten.
- Standaard hakken duurt: 30-60 sec.

Montage van Mengkom Schijf
1. Plaats motoras op motorromp.
2. Plaats de mengkom naast motor as en draai hem met richting aanwijzer tot hij op zijn plaats zit.
3. Monteer de mesadapter aan de motoras.
4. Plaats de mixschijf aan het mes adapter.
5. Plaats de mixdisk in de juiste positie.
6. Sluit de deksel van de kom en draai de deksel richting de aanwijzer tot hij op zijn plaats vast klikt.
7. Plaats de duwstaf in de voedingsrichter.

Benodigdheden	**De hoeveelheid die in één handeling dient gebruik te worden**
Meel / Zacht kaas	≤ 300gr
Eieren	≤ 5 keer

Opmerking (Mengkom Schijf):
- Voordat u voedsel in het apparaat stopt, dient u het mengdisk in de mengkom te plaatsen.
- Standaard mengtijd duurt circa: 30-180 sec.

MONTAGE

Montage Mix Schijf
1. Plaats motoras op motorromp.
2. Plaats de mengkom naast motoras en draai hem met richting naar de aanwijzer tot hij op zijn plaats zit.
3. Monteer het mes adapter aan de motoras.
4. Verplaats de mixschijf aan het mes adapter.
5. Plaats de mixerdisk in de juiste positie.
6. Sluit de deksel van de kom en draai de deksel richting de aanwijzer tot hij op zijn plaats vast klikt.
7. Plaats de duwstaf in de voedingsrichter.

Benodigdheden	**De hoeveelheid die in één handeling dient gebruikt te worden**	**De tijd die in één handeling dient gebruikt te worden**
Eieren	2~5 keer	30~70 sec.
kaas	125~350ml	20 sec.

Opmerking (Mix schijf):
- De mixschijf wordt gebruikt om kaas en eieren te mixen en pudding voor te bereiden.
- Gebruik de mixschijf om deeg te kneden.

Montage van Snij Schijf, Hakken Drijf Disk en grote Maat Friet Snijder
1. Plaats motor as op motorromp.
2. Plaats de mengkom naast motor as en draai hem met richting naar de aanwijzer tot hij op zijn plaats zit.
3. Monteer het mes adapter aan de motor as.
4. Plaats de mixschijf aan het mes adapter.
5. Plaats de mix drijf in de juiste positie.
6. Sluit de deksel van de kom en draai de deksel richting.
7. Stopt de benodigdheden via de vulschacht.
8. Gebruik altijd de aandrukstoppen om het voedsel door de vulschacht te duwen.

Opmerkingen:
- Gebruik altijd de juiste drijf om het voedsel te bewerken.
- Duw de aandrukstoppen zachtjes om het voedsel door de vulschacht te duwen.
- Snijd de voeding in kleine stukken voordat u voeding door de vulschacht duwt.
- Om een beter effect te krijgen dient u benodigdheden geleidelijk door de vulschacht te duwen. U kunt het zachte voedsel in een lagere snelheid verwerken om te voorkomen dat deze te slap wordt. De grote hoeveelheden voeding kunt u beter niet in één keer verwerken. Met dit apparaat kunt u in één keer maximaal 1200 ml voeding verwerken.

Het Monteren van de Citruspers
1. Plaats de motor as op motorromp.
2. Plaats de mengkom naast motoras en draai hem met de richting naar de aanwijzer

tot hij op zijn plaats zit.
3. Plaats de drijf van citruspers in de kom en draai hem 30 graden naar de richting van de aanwijzer..

Opmerking (Citruspers):
- Het citruspers kunt u beter in de lage toeren gebruiken.

Monteren van Blender
1. Zorg ervoor dat de mat in plaats van het mes stevig vastzit.
2. Stop het voedsel in de kom.
3. Zorg ervoor dat de maatbeker en deksels op de juiste manier aangesloten zijn.
4. Zet de Blenderkom loodrecht naast de motor en draai de Blenderkom met de klok mee om hem te juist te vergrendelen.

Tips en Waarschuwing
Gebruik de **INSTANT WERKING** voordat u uw werkzaamheden begint om voorafgaand te premixen.
Met dit apparaat kunt u in één keer maximaal 1200 ml voeding verwerken.
Controleer of dat de mat in plaats van het mes stevig vastzit.
Gebruik tijdens het werk de maatbeker om voedsel er bij toe te voegen.

DE MONTEREN
1. Haal de aandrukstoppen eruit. Draai de deksel tegen richting van de aanwijzer tot hij los zit.
2. Haal de messenhouder uit de motor as vandaan.
3. Trek het mes naar de boven en demonteer het mes van de messenhouder.
4. Draai de cassette tegenover de klok mee en haal deze los van de motorromp. Trek hem naar de boven.

SCHOONMAAK
Maak alle onderdelen van het apparaat met warme zeepwater schoon behalve de motorromp. De schijven kunnen schoongemaakt worden indien ze los gehaald zijn, maar u dient uiterst voorzichtig te zijn tijdens demonteren van deze schijven.
GEEN ENKELE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT MOGEN IN DE VAATMACHINE SCHOONGEMAAKT WORDEN.
DE MOTORROMP MAG ABSOLUUT NIET IN HET WATER ONDER GEDOMPELD WORDEN.

PROBLEMEN VERHELPEN
Het Apparaat werkt niet.
Controleer of de onderdelen goed aangesloten zijn.
Controleer of de stekker in het stopcontact correct aangesloten is.
Controleer of de zekering niet uit is en of er nog stroom is.

Het Apparaat stopt in eens tijdens de werking/
De kom kan los zitten omdat er teveel voedsel in zit. Zet de deksel van de kom opnieuw vast.

De motor werkt maar de onderdelen bewegen niet.
Controleer of de motor as op een correcte manier aangesloten zit.

SINBO SHB 3070 8 IN 1 KOMPAKT KÜCHENMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten.

1. Bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

2. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

3. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.

5. Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden.

6. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn die Zubehörteile nicht richtig eingesetzt sind, funktioniert das Gerät nicht.

7. Das Gerät hat einen Überhitzungsschutz. Sollte sich das Gerät während der Benutzung plötzlich ausschalten, stellen Sie bitte den Schalter in Position „0". Nach ca. 15 Minuten ist das Gerät abgekühlt und erneut betriebsbereit.

8. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen.

9. Das Gerät kann bis zu maximal 1 Minute ununterbrochen benutzt werden. Dann muss der Motor zum Abkühlen 10 Minuten lang abgeschaltet werden. Wenn Sie das Gerät mehr als 5 Mal verwenden möchten, dann muss der Motor zum Abkühlen 90 Minuten lang abgeschaltet werden, um die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen.

10. Das Äußere dieses Gerätes erhitzt sich während des Gebrauchs.

11. Um die Gefahr von Stromschlägen und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

12. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und zur Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.

13. Reinigen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser.

14. Stecken Sie niemals die Finger oder Gegenstände in das laufende Gerät.
Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer.

15. Bitte beachten Sie u.a. auch beim Reinigen, dass die Messereinsätze sehr scharf sind. Verletzungsgefahr!!

16. Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tischkante bzw. die Arbeitsplatte hängt und dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

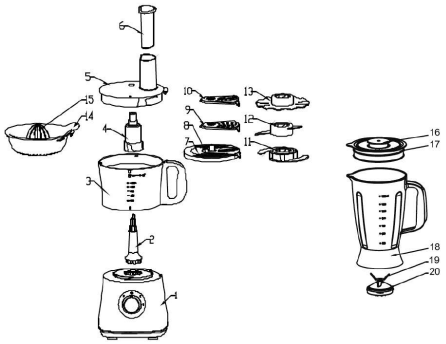
17. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heissen Backofen stellen.

18. Öffnen Sie den Arbeitsbehälter bzw. den Mixeraufsatz erst, wenn der Motor vollends

zum Stillstand gekommen ist.
19. Den Behälter nicht überfüllen. (siehe Kapitel "Technische Daten".
20. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
21. Das Gerät sollte nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder gesonderten Fernbedienungssystem betrieben werden.

TECHNISCHE DATEN
Netzspannung: AC 230 V
Frequenz: 50 Hz
Leistung: 500 W
Maximale Füllmenge: 2 Liter (trockene Zutaten)
1,2 Liter (flüssige Zutaten)

GERÄTEBESCHREIBUNG
1. Motorblock
2. Antriebsachse
3. Arbeitsbehälter
4. Messereinatz
5. Deckel
6. Stopfer
7. Scheibenträger
8. Schneidscheibe
9. Raspelscheibe
10. Pommesscheibe
11. Universalmesser
12. Kneteinsatz
13. Rühreinsatz
14. Schale
15. Presseinsatz
16. Messbecher
17. Deckel
18. Mixeraufsatz
19. Messer
20. Messersockel



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
Nehmen Sie alle Geräteteile aus der Verpackung und zerlegen Sie das Gerät. Spülen Sie die Zubehöre mit klarem Wasser gründlich ab um eventuell vorhandene Produktionsrückstände (Staub etc.) zu entfernen. Trocknen Sie die Teile mit einem Tuch.
Den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

ZUSAMMENSETZEN

Universalmesser
1. Setzen Sie die Antriebsachse auf den Motorblock.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf und rasten diese durch Drehen ein.
3. Setzen Sie den Messereinsatz auf die Antriebsachse, bis dieses hörbar einrastet.
4. Setzen Sie das Universalmesser auf den Messereinsatz.
5. Das Universalmesser richtig platzieren.
6. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf und rasten diesen durch Drehen ein.
7. Setzen Sie den Stopfer auf den Deckel.

Produkt	**Menge**
Schokolade	≤100g
Käse	≤ 200g
Fleisch	≤ 500g
Tee oder Pfeffer	50~100g
Obst und Gemüse	100~300g
Zwiebeln	≤ 500g

Hinweise (Universalmesser)
- Setzen Sie zuerst das Universalmesser und dann füllen Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel ein.
- Zutaten wie Schokolade oder Käse dürfen nicht länger verarbeitet werden, da diese leicht schmelzen.
- normale Betriebsdauer: 30-60 Sekunden

Kneteinsatz
1. Setzen Sie die Antriebsachse auf den Motorblock.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf und rasten diese durch Drehen ein.
3. Setzen Sie den Messereinsatz auf die Antriebsachse, bis dieses hörbar einrastet.
4. Setzen Sie den Kneteinsatz auf den Messereinsatz.
5. Den Kneteinsatz richtig platzieren.
6. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf und rasten diesen durch Drehen ein.
7. Setzen Sie den Stopfer auf den Deckel.

Produkt	**Menge**
Mehl/Weichkäse	≤ 300g
Eier	≤ 5 Stück

Hinweise (Kneteinsatz)
- Setzen Sie zuerst den Kneteinsatz und dann füllen Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel ein.
- normale Betriebsdauer: 30-180 Sekunden

Rühreinsatz
1. Setzen Sie die Antriebsachse auf den Motorblock.

ZUSAMMENSETZEN

2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf und rasten diese durch Drehen ein.
3. Setzen Sie den Rühreinsatz auf die Antriebsachse, bis dieses hörbar einrastet.
4. Setzen Sie den Rühreinsatz auf den Messereinsatz.
5. Den Rühreinsatz richtig platzieren.
6. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf und rasten diesen durch Drehen ein.
7. Setzen Sie den Stopfer auf den Deckel.

Produkt	**Menge**	**Laufzeit**
Eier	2~5 Stück	30~70 Sekunden
Käse	125~350ml	20 Sekunden

Hinweise (Rühreinsatz)
- Sie können den Rühreinsatz zum Rühren von Käse und Ei sowie zum Zubereiten von Mayonnaise und Pudding verwenden.
- Der Rühreinsatz ist für Teigverarbeitung nicht geeignet.

Die Schneide-/ und Raspelscheiben
1. Setzen Sie die Antriebsachse auf den Motorblock.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf und rasten diese durch Drehen ein.
3. Die gewünschte Scheibe auf den Träger legen.
4. Setzen Sie den Träger auf die Antriebsachse.
5. Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.
6. Rasten den Deckel durch Drehen ein.
7. Füllen Sie die Zutaten in die Arbeitsschüssel ein.
8. Schieben Sie nun die gewünschten Zutaten ausschließlich mit dem Stopfer in die Arbeitsschüssel.

Hinweise
- Wählen Sie den entsprechenden Schneide-/Raspelscheibeneinsatz aus.
- Schieben Sie die Zutaten langsam mit dem Stopfer in die Arbeitsschüssel.
- Geben Sie nur in Stücke geschnittenes Lebensmittel in die Arbeitsschüssel.
- Den Behälter nicht überfüllen. Sonst kann es vorkommen, dass der Mixer die Zutaten nicht vollständig verarbeitet. Schwere Lebensmittel lassen sich am besten in kleinen Portionen verarbeiten.(Max. Füllmenge: 1200 ml).

Fruchtpresse
1. Setzen Sie die Antriebsachse auf den Motorblock.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel auf und rasten diese durch Drehen ein.
3. Setzen Sie den Fruchtpresseeinsatz in die Arbeitsschüssel ein und rasten diesen durch Drehen ein.

Hinweise (Fruchtpresse)
- Die Fruchtpresse soll mit niedriger Geschwindigkeit verwendet werden.

ZUSAMMENSETZEN

Mixeraufsatz
1. Vergewissern Sie sich, dass der Messersockel richtig eingerast ist.
2. Geben Sie nun die gewünschten Zutaten in den Mixeraufsatz.
3. Setzen Sie den Messbecher und den Deckel des Mixeraufsatzes fest auf.
4. Nehmen Sie jetzt den Mixeraufsatz und drehen ihn im Motorgehäuse fest.

Tipps
Zum kurzzeitigen Gebrauch des Gerätes den Pulsschalter drücken.
maximale Füllmenge: 1800 ml
Vergewissern Sie sich, dass der Messersockel richtig eingerast ist.
Verwenden Sie den Messbecher, um Zutaten in die Arbeitsschüssel zu geben.

ZERLEGEN
1. Den Stopfer entnehmen. Entfernen Sie den Deckel mit Stopfer durch Drehen und Abheben.
2. Entfernen Sie den Messereinsatz.
3. Heben Sie das Messer ab.
4. Lösen Sie durch Drehen die Arbeitsschüssel.

REINIGUNG
Den Motorblock nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Alle anderen Teile von Hand spülen.
Die Teile des Gerätes sind nicht spülmaschinenfest.
Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser.

PROBLEMERHEBUNG
Der Motor läuft nicht.
Stellen Siesicher, dass alle Geräteteile richtig eingesetzt sind und das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
Prüfen Sie die Sicherung.

Der Motor bleibt während unerwartet der Arbeit stehen.
Eventuell ist die Arbeitsschüssel nicht richtig auf dem Motorsockel verriegelt.
Setzen Sie den Deckel erneut auf die Arbeitsschüssel.

Der Motor läuft, aber die Einätze bewegen nicht.
Vergewissern Sie sich, dass die Antriebsachse richtig eingesetzt ist.

SINBO SHB 3070 8 EN 1 ROBOT DE COCINA CON MULTI-FUNCIÓN
INSTRUCCIÓN DEL USO

INSTRUCCIÓN IMPORTANTE DE LA SEGURIDAD

Cuando está utilizando las máquinas eléctricas tiene que tener en cuenta las precauciones básicas de la seguridad absolutamente:

1. Antes de empezar a utilizar la máquina, por favor lee toda de la instrucción hasta su fin y la guarde para consultar después.

2. Esta máquina es solo para el uso domestico.

3. Para seguridad, las persones quien tienen obstáculos mentales, psicológicos o personas minusválidos (incluso los niños) y las personas que no tienen información y experiencia no pueden usar si no hay una persona responsable que hace supervisión y orienta el uso.

4. Tiene que hacer la vigilancia suficiente para evitar que los niños juegan con la máquina.

5. Si el cable de energía o enchufe está dañado, no utiliza la máquina. Cuando la máquina está averiada, está caída o está dañada por cualquier causa, lleva la máquina al centro autorizado del servicio.

6. Esta máquina incluye un cortacorriente de la seguridad. Si no se monte la máquina correctamente, se evita la función del motor.

7. Hay un sistema de seguridad que suministra la protección contra el calentamiento excesivo. Suministra que la energía se corte automáticamente cuando se ocurre calentamiento excesivo, después el motor se enfría la máquina se empieza a funcionar otra vez. (Esta duración es 15 minutos aproximadamente.)

8. No utilice la máquina más de 1 minuto sin parada.

9. Si el proceso no se finaliza en 1 minuto, antes de hacer funcionar la máquina otra vez apaga la máquina y espera 10 minutos para enfriarse. Si necesita utilizar la máquina más de 5 veces antes de 5 uso próximo espera por 90 minutos para suministrar que la máquina se reduce su temperatura a la temperatura de habitación. Con este se aumenta la vida útil de la máquina.

10. Cuando la máquina está funcionándose la temperatura de las superficies se puede tener la temperatura alta.

11. Para evitar el choque de la electricidad, incendio o herido, no ponga el cable, enchufe o cuerpo del motor dentro de agua u otro líquido.

12. Tiene que desenchufar la máquina, si no se está utilizando o antes de limpieza.

13. No mete el cuerpo de la máquina en el agua o no lava debajo de agua.

14. No intente poner los materiales mediante sus dedos u otros materiales (como cuchillo), siempre utilice el mango de empujar que se viene con el producto.

15. Tenga mucho cuidado para coger los cuchillos y accesorios durante montar, desmontar o limpieza. Los cuchillos son muy cortantes.

16. No permite que el cable se cuelga del borde de la mesa o se toque a las superficies calientes o se anude.

17. No ponga la máquina cerca de las salidas de gas, horno eléctrico u hornos calientes.

18. Antes de desenchufar la máquina y desmontar la vasija espere que todas las piezas se paran.

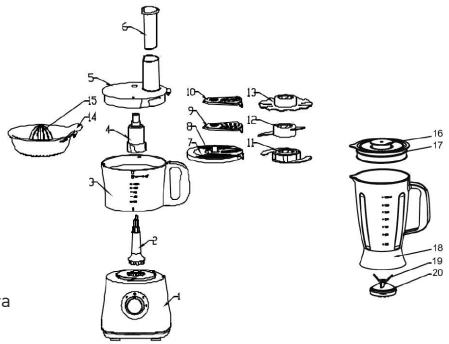
19. Tenga en cuenta para no exceder las cantidades de materiales indicados en apartado de las características técnicas.

DATOS TÉCNICOS

20. Utilice la máquina con una fuente de electricidad que tiene alambre de tierra correcta.
21. Las máquinas no se debe funcionar por un cronometro externo o un sistema de mando.

DATOS TÉCNICOS
Voltaje: AC230V
Frecuencia: 50/60Hz
Energía: 700W
Capacidad: 2 litros de capacidad para los materiales secos.
1.2 litros de capacidad para los materiales líquidos.

INFORMACIÓN GENERAL
1. Unidad de motor
2. Eje del motor
3. Vasija
4. Adaptador de cuchillo
5. Tapa de vasija
6. Mango de empujar
7. Cogedor del disco
8. Disco de rebanar
9. Disco de picar
10. Disco de patatas de dedo
11. Cortador
12. Disco de amasar
13. Disco para preparar gacha
14. Placa de exprimidor
15. Cabeza de exprimidor
16. Caja de medición de batidora
17. Tapa del jarro de batidora
18. Jarro de batidora
19. Cuchillo de batidora
20. Transformador de energía



ANTES DEL PRIMER USO
Después de tirar la máquina desde su embalaje antes de empezar a utilizar desmonte las piezas de la máquina. Para las instrucciones mire el apartado de **"DESMONTAR ROBOT DE COCINA".**
Lava todas las piezas excepto el cuerpo del motor por agua caliente enjabonado. Aclara y haga secarlas. **NO METE EL CUERPO DEL MOTOR EN AGUA.**

MONTAJE
Montaje del Cortador
1. Haga situar el eje del motor encima del cuerpo del motor.
2. Nivele la vasija al eje del motor y suministra que se fija al cuerpo del motor por girar

hacia la dirección del reloj.
3. Monte el adaptador de cuchillo al eje del motor.
4. Monte el cortador al adaptador de cuchillo.
5. Lleve el cortador a la posición correcta.
6. Cierre la tapa de vasija y gire hacia la dirección de reloj hasta que se fije a la vasija.
7. Fije el mango de empujar al embudo de alimentación.

Material	**Cantidad para un proceso**
Chocolate	≤ 100g
Queso	≤ 200g
Carne	≤ 500g
Té o especies	50~100g
Fruta y verdura	100~300g
Cebolla	≤ 500g

Notas (Cortador)
- Antes de poner los materiales dentro de la máquina, primero el cortador a la vasija.
- Para no procesar los materiales más de necesidad, utilice la propiedad de funcionar instantemente. No haga funcionar la máquina por la duración larga para cortar queso duro o chocolate. Si no, los materiales se calientan mucho y empiezan a derretirse.
- La duración normal de cortar: 30-60 segundos.

Montar el Disco de Amasar
1. Haga situar el eje del motor encima del cuerpo del motor.
2. Nivele la vasija al eje del motor y suministra que se fija al cuerpo del motor por girar hacia la dirección del reloj.
3. Monte el adaptador de cuchillo al eje del motor.
4. Monte el disco de amasar al adaptador de cuchillo.
5. Lleve el disco de amasar a la posición correcta.
6. Cierre la tapa de vasija y gire hacia la dirección de reloj hasta que se fije a la vasija.
7. Fije el mango de empujar al embudo de alimentación.

Material	**Cantidad para un proceso**
Harina / Queso suave	≤ 300g
Huevo	≤ 5 pcs

Notas (Disco de amasar)
- Antes de poner los materiales dentro de la máquina, primero el cortador a la vasija.
- La duración normal de amasar: 30-180 segundos.

Montaje de disco de gacha
1. Haga situar el eje del motor encima del cuerpo del motor.
2. Nivele la vasija al eje del motor y suministra que se fija al cuerpo del motor por girar hacia la dirección del reloj.

MONTAJE

3. Monte el adaptador de cuchillo al eje del motor.
4. Monte el disco de gacha al adaptador de cuchillo.
5. Lleve el disco de gacha a la posición correcta.
6. Cierre la tapa de vasija y gire hacia la dirección de reloj hasta que se fije a la vasija.
7. Fije el mango de empujar al embudo de alimentación.

Material	**Cantidad para un proceso**	**Duración para un proceso**
Huevo	2~5 piezas	30~70segundos
Queso	125~350ml	20segundos

Notas (Disco de gacha)
- El disco de gacha se puede utilizar para mezclar queso y huevo, hacer mayonesa y preparar pudding.
- No utilice el disco de gacha para amasar harina.

Montar el disco de cortar
1. Haga situar el eje del motor encima del cuerpo del motor.
2. Nivele la vasija al eje del motor y suministra que se fija al cuerpo del motor por girar hacia la dirección del reloj.
3. Monte el disco cualquiera al cogedor del disco.
4. Monte el cogedor el disco al adaptador de cuchillo.
5. Lleve el cortador a la posición correcta.
6. Cierre la tapa de vasija y gire hacia la dirección de reloj hasta que se fije a la vasija.
7. Fije el mango de empujar al embudo de alimentación.
8. Para empujar los materiales dentro de la máquina utilice el mango de empujar.

Notas:
- Elige el disco apropiado para el material y forma de procesar.
- Cuando está poniendo los materiales en el embudo de alimentación, empuje lentamente.
- Antes de poner los materiales en el embudo de alimentación corte a pequeñas piezas.
- Para obtener un mejor efecto ponga los materiales poco a poco. Cuando está cortando los materiales suaves para evitar aguarse elige las velocidades bajas. Si se necesita procesar los materiales en las cantidades grandes, procesa el material en unas veces. Se puede procesar 1200ml de material en un proceso.

Montaje del Exprimidor
1. Haga situar el eje del motor encima del cuerpo del motor.
2. Nivele la vasija al eje del motor y suministra que se fija al cuerpo del motor por girar hacia la dirección del reloj.
3. Haga situar la placa de exprimidor al vasija y gire hacia la dirección del reloj por 30 grados.

Notas (Exprimidor)
- El exprimidor se debe utilizar por la velocidad baja.

MONTAJE DE BATIDORA

1. Tiene que estar seguro que el suelo de cuchillo está fijado estrechamente a su lugar.
2. Ponga los materiales dentro del jarro.
3. Monte la caja de medición y tapa correctamente.
4. Fije el jarro de batidora al suelo del motor verticalmente y fije el jarro por girar hacia la dirección del reloj.

Indicios y Avisos
Antes de empezar al proceso para hacer pre-mezclar utilice la propiedad de hacer funcionar instantemente.
Procesa 1800ml de material en una vez.
Antes de hacer funcionar la máquina tiene que estar seguro que el suelo de cuchillo está fijado a su lugar correctamente.
Durante el proceso para añadir el material utilice la caja de medición.

DESMONTAR
1. Desmonte el mango de empujar, gire la tapa hacia la dirección contraria del reloj, desmonte por levantar arriba.
2. Desmonte el cogedor de cuchillo desde el eje del motor.
3. Separa el cuchillo desde el cogedor del cuchillo por tirar hacia arriba.
4. Desmonte la vasija desde el cuerpo del motor por girar hacia la dirección contraria del reloj.

LIMPIEZA
Lava todas las piezas excepto el cuerpo del motor por agua caliente enjabonado. Los discos se pueden lavar por desmontar, pero durante el proceso de desmontar tenga mucho cuidado.
NO LAVA NINGÚN PARTE DE LA MÁQUINA POR LAVADOR AUTOMÁTICO.
NO METE EL CUERPO DEL MOTOR EN EL AGUA.

SOLUCIONAR LOS PROBLEMAS
La máquina no se funciona.
Controle que las piezas se monten correctamente.
Controle que el enchufe se monta correctamente.
Controle que hay un corte de energía o fusible está connectada.

La máquina se para de repente cuando está funcionandose.
La vasija se puede estar aflojado por el funcionamiento dificil de procesar. Monte la tapa de vasija otra vez.

El motor se funciona pero las piezas no se mueven.
Controle que el eje del motor se monte correctamente.

SINBO SHB 3070 Многофункциональный кухонный комбайн 8 в 1
Инструкция по эксплуатации

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во время эксплуатации электрических приборов следует всегда соблюдать следующие основные меры предосторожности:

1. До начала эксплуатации прибора полностью ознакомьтесь с настоящей инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

2. Прибор предназначен только для бытового применения.

3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями. Указанные лица могут использовать данный прибор только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.

4. Во избежание игр с прибором дети должны находиться под постоянным присмотром.

5. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Во избежание опасности замена поврежденного сетевого шнура производится самим производителем, его авторизованным сервисным центром или персоналом аналогичной квалификации перед тем, как продолжить дальнейшее использование прибора.

6. Данный прибор оснащен устройством блокировки, исключающий возможность включения прибора, если приспособления надежно не зафиксированы на местах.

7. Данный прибор укомплектован устройством для защиты от перегрева. При чрезмерном повышении температуры в блоке электродвигателя, прибор автоматически отключается и возвращается в рабочее состояние после того, как двигатель достаточно остынет (примерно через 15 минут).

8. Не допускается непрерывная работа прибора в течение более одной минуты.

9. В случае не завершения работы в течение 1 минуты перед повторным запуском прибора выключите и дайте ему остыть в течение 10 минут. В случае необходимости использования прибора более 5 циклов, перед каждыми последующими 5 циклами использования необходимо дать перерыв в течение 90 минут для того, чтобы прибор остыл до комнатной температуры. Данный подход позволит продлить срок службы прибора.

10. Во время работы прибора доступные поверхности могут быть горячими.

11. Во избежание поражения электрическим током, возникновения пожара или травмирования, не погружайте штепсельную вилку, сетевой шнур или блок электродвигателя в воду или другие жидкости.

12. Всегда отключайте прибор от сети питания, когда Вы его не используете, а также перед чисткой.

13. Не погружайте корпус прибора в воду или не пытайтесь мыть его под водопроводной водой.

14. Никогда не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами (например, ножом). Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым к прибору толкателем.

15. Всегда будьте крайне осторожны при обращении с ножами, лезвиями и приспособлениями, особенно во время процедуры установки, разборки и очистки. Лезвия и ножи очень острые.

16. Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола или столешницы, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.

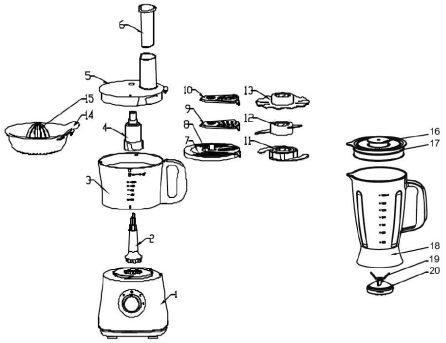
17. Не размещайте прибор вблизи выхода газов или рядом с электрическими плитами либо горячими духовыми шкафами.

18. Перед тем как отсоединить прибор от сети питания и снять чашу дождитесь, чтобы все движущиеся

детали остановились.
19. Старайтесь не превышать количества продуктов, указанного в разделе «Технические характеристики».
20. Всегда подключайте прибор к источнику питания с надлежащим заземлением.
21. Запрещается подключать прибор к внешнему реле времени или системе дистанционного управления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Напряжение переменного тока: 230 В
частота: 50 Гц
Мощность: 700 Вт
Вместимость чаши: Вместимость чаши для сухих продуктов – 2 литра
Вместимость чаши для жидких продуктов – 1,2 литра

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ
1. Блок двигателя
2. Приводной вал
3. Чаша
4. Переходник для ножа
5. Крышка чаши
6. Толкатель
7. Держатель для насадок
8. Диск-насадка для нарезки ломтиками
9. Диск-насадка для
10. Диск-насадка для измельчения картофеля фри
11. Диск-насадка для рубки
12. Насадка для продуктов замешивания теста
13. Диск-насадка для
14. Фильтр пресса для цитрусовых приготовления эмульсий
15. Конус для пресса для
16. Мерный стаканчик блендера цитрусовых
17. Крышка кувшина блендера
18. Кувшин блендера
19. Нож блендера
20. Устройство для подачи питания



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
После распаковки и перед началом использования прибора произведите разборку всех частей прибора. Следуйте указаниям, описанным в разделе **«РАЗБОРКА КУХОННОГО КОМБАЙНА».**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все части прибора, кроме блока электродвигателя, горячей мыльной водой. Сполосните их водой и тщательно высушите. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ БЛОК ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ В ВОДУ.**

Установка ножа для рубки продуктов

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите переходник для ножа на приводном вале.
4. Установите нож для рубки продуктов на переходнике для ножа.
5. Приведите нож для рубки продуктов в правильное положение.
6. Закройте чашу крышкой и поверните крышку по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в отверстие для загрузки продуктов.

Продукты	**Количество продуктов, перерабатываемых за один цикл**
Шоколад	≤100 г
Сыр	≤200 г
Мясо	≤500 г
Чай или специи	50~100 г
Фрукты и овощи	100~300 г
Лук	≤500 г

Примечания (Нож для рубки продуктов):

- Установите нож для рубки продуктов в чаше перед тем, как загрузить продукты в чашу прибора.
- Для избежания чрезмерного измельчения продуктов используйте импульсный режим работы. При измельчении твердых сортов сыра или шоколада не включайте электродвигатель надолго. В противном случае продукты могут нагреться и начать плавиться или таять.

Установка насадки для замешивания теста

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите переходник для ножа на приводном вале.
4. Установите насадку для замешивания теста на переходнике для ножей.
5. Приведите насадку для замешивания теста в правильное положение.
6. Закройте чашу крышкой и поверните крышку по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в отверстие для загрузки продуктов.

Продукты	**Количество продуктов, перерабатываемых за один цикл**
Мука / Мягкие сорта сыра	≤300 г
Яйца	≤5 штук

Примечания (Насадка для замешивания теста):

- Установите насадку для замешивания теста в чаше перед тем, как загрузить продукты в прибор.
- Стандартное время замешивания теста: 30-180 секунд.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Установка диска-насадки для приготовления эмульсий

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите переходник для ножа на приводном вале.
4. Установите диск-насадку для приготовления эмульсий на переходнике для ножей.
5. Приведите диск-насадку для приготовления эмульсий в правильное положение.
6. Закройте чашу крышкой и поверните крышку по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в отверстие для загрузки продуктов.

Продукты	**Количество продуктов, перерабатываемых за один цикл**	**Время, использованное за один цикл переработки**
Яйца	2~5 штук	30~70 сек.
Сыр	125~350 мл	20 сек.

Примечание (Диск-насадка для приготовления эмульсий):
- Диск-насадка для приготовления эмульсий может применяться для взвивания сыра и яиц, для приготовления майонеза и пудинга.
- Не используйте диск-насадку для приготовления эмульсий для замешивания теста.

Установка диска для нарезки на ломтики, диска для измельчения и диска для нарезки картофеля фри

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите нужный диск-насадку на дисковый держатель.
4. Установите дисковый держатель на приводном вале.
5. Закройте чашу крышкой.
6. Поверните крышку против часовой стрелки до тех пор, пока она надежно не зафиксируется в чаше.
7. Загрузите продукты через отверстие для загрузки продуктов.
8. Используйте толкатель для проталкивания продуктов через отверстие для загрузки продуктов.
Примечания: - Выбирайте диск-насадку, соответствующую типу перерабатываемого продукта и способу переработки.
- При загрузке продуктов проталкивайте их медленно через загрузочное отверстия.
- Перед загрузкой продуктов через загрузочное отверстие разрежьте их на более мелкие кусочки..
- Для достижения наилучших результатов загружайте продукты небольшими порциями. Для того, чтобы избежать выделение соков при измельчениии нежных продуктов, выбирайте более низкую скорость. При необходимости переработать большое количество продуктов, перерабатывайте их за несколько циклов. За один цикл можно переработать не более 1200 мл продуктов.

Установка пресса для цитрусовых

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Поместите фильтр пресса для цитрусовых в чаше и поверните по часовой стрелке на 30 градусов.

Примечание (Пресс для цитрусовых):
- При использовании пресса для цитрусовых следует устанавливать более низкую скорость.

Установка блендера
1. Убедитесь, что подставка для ножа надежно зафиксирована на месте.
2. Загрузите все необходимые ингридиенты в кувшин блендера.
3. Установите надлежащим образом мерный стаканчик и крышку.
4. Поместите кувшин блендера перпендекулярно на основание двигателя и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.

Советы и предостережения
Перед тем как полностью приступить к процессу переработки продуктов используйте функцию «ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ» для предварительного размешивания.
За один цикл вы можете переработать не более 1800 мл продуктов.
Перед включением прибора убедитесь, что подставка для ножа надежно закреплена на месте.
Для добавления продуктов во время процесса переработки используйте мерный стаканчик.

РАЗБОРКА
1. Извлеките толкатель. Снимите крышку, повернув ее против часовй стрелки и подняв вверх.
2. Снимите держатель для ножа с приводного вала.
3. Извлеките нож с держателя, потянув его вверх.
4. Снимите чашу с блока двигателя, повернув ее против часовой стрелки и подняв вверх.

ЧИСТКА
Вымойте все части прибора, кроме блока двигателя, мыльной водой. Диски-насадки можно снимать и мыть, но при разборке следует соблюдать крайнюю осторожность.
НЕ ДОПУСКАЕТСЯ МОЙКА ВСЕХ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.
КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ БЛОК ДВИГАТЕЛЯ В ВОДУ.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
Прибор не работает.
Убедитесь, что части приборы установлены правильно.
Убедитесь, что штепсельная вилка правильно вставлена в розетке электропитания.
Проверьте, не перегорел ли предохранитель и поступает ли питание в прибор

Прибор внезапно останавливается во время работы
Чаша ослаблена из-за затруднительного процесса обработки продуктов.
Установите заново крышку чаши.

Двигатель работает, но детали не вращаются
Убедитесь, что приводной вал установлен правильно.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-3070-04062013

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер_____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации_____
_____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-800-333-17-74, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo-russia.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею_____
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

АЕ 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидэре Мевкии, Джихангир Мах. Гюверджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Тел: 8 800 333 17 74
www.sinbo-russia.ru
Гарантийный срок: 12 мес.

КУХОННИЙ КОМБАЙН • (українська версія) • ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ • БРЕНД: SINBO/СІНБО
МОДЕЛЬ: SHB-3070

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час експлуатації електричних приладів слід завжди дотримуватися наступних основних заходів безпеки:

1. До початку експлуатації приладу повністю ознайомтеся з цією інструкцією і збережіть її для подальшого використання в якості довідкового матеріалу.

2. Прилад призначений тільки для побутового застосування.

3. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями. Зазначені особи можуть використовувати даний прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, відповідальних за їх безпеку.

4. Щоб уникнути ігор з приладом, діти повинні перебувати під постійним наглядом.

5. У разі пошкодження мережевого шнура його необхідно замінити. Щоб уникнути небезпеки, заміна пошкодженого мережевого шнура виконується самим виробником, його уповноваженим сервісним центром або персоналом аналогічної кваліфікації перед тим, як продовжити подальше використання приладу.

6. Даний прилад оснащений пристроєм блокування, що виключає можливість включення приладу, якщо аксесуари надійно не зафіксовані на своїх місцях.

7. Даний прилад укомплектований пристроєм для захисту від перегріву. При надмірному підвищенні температури в блоці електродвигуна, прилад автоматично відключається і повертається в робочий стан після того, як двигун достатньо охолоне (приблизно через 15 хвилин).

8. Не допускається безперервна робота приладу протягом більше між однієї хвилини.

9. У разі не завершення роботи протягом 1 хвилини перед повторним запуском вимкніть прилад і дайте йому охолонути протягом 10 хвилин. У разі необхідності використання приладу більше 5 циклів підряд, перед кожними наступними 5 циклами використання необхідно зробити перерву протягом 90 хвилин для того, щоб прилад охолов до кімнатної температури. Даний підхід дозволить продовжити термін служби приладу.

10. Під час роботи приладу його поверхні можуть бути гарячими.

11. Щоб уникнути ураження електричним струмом, виникнення пожежі або травмування, не занурюйте штепсельну вилку, мережевий шнур або блок електродвигуна у воду або інші рідини.

12. Завжди відключайте прилад від мережі живлення, коли Ви його не використовуєте, а також перед чищенням.

13. Не занурюйте корпус приладу у воду, а також не намагайтеся мити його під водопровідною водою.

14. Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями або іншими предметами (наприклад, ножем). Завжди користуйтеся для цієї мети спеціальним штовхачем, який є в комплекті.

15. Завжди будьте вкрай обережні при поводженні з ножами, лезами та аксесуарами, особливо під час процедури установки, розбирання і очищення. Леза і ножі дуже гострі.

16. Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу або стільниці, а також стежте, щоб він не торкався гарячих поверхонь.

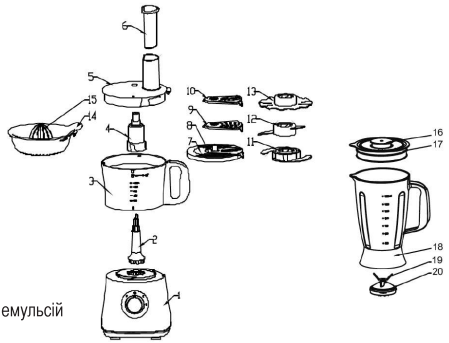
17. Не розміщуйте прилад поблизу виходу газів або поруч з електричними плитами або гарячими духовими шафами.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

18. Перед тим як від'єднати прилад від мережі живлення і зняти чашу дочекайтеся, щоб всі рухомі деталі зупинилися.
19. Намагайтеся не перевищувати кількості продуктів, зазначеної в розділі «Використання приладу».
20. Завжди підключайте прилад до джерела живлення з належним заземленням.
21. Забороняється підключати прилад до зовнішнього реле часу або системи дистанційного керування.

ОЗНАЙОМТЕСЬ З ВАШИМ ПРИЛАДОМ

1. Блок двигуна
2. Привідний вал
3. Чаша
4. Перехідник для ножа
5. Кришка чаші
6. Штовхач
7. Тримач для насадок
8. Диск-насадка для нарізки скибочками
9. Диск-тертка
10. Диск-насадка для подрібнення картоплі фрі
11. Диск-насадка для рубки
12. Насадка для замішування тіста
13. Диск-насадка для приготування емульсій
14. Фільтр преса для цитрусових
15. Конус для преса для цитрусових
16. Мірний стаканчик блендера
17. Кришка глечика блендера
18. Глечик блендера
19. Ніж блендера
20. Пристрій для подачі живлення



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму: 230 В
Частота: 50 Гц
Потужність: 700 Вт
Місткість чаші: Місткість чаші для сухих продуктів - 2 літри
Місткість чаші для рідких продуктів - 1,2 літри

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після розпакування і перед початком використання приладу розберіть всі частини приладу. Слідкуйте за вказівками описаним в розділі «Розбирання».
Вимийте всі частини приладу, крім блоку електродвигуна, гарячою мильною водою. Сполосніть їх водою і ретельно висушіть.
КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ БЛОК ЕЛЕКТРОДВИГУНА У ВОДУ.

УСТАНОВКА НОЖА ДЛЯ РУБКИ ПРОДУКТІВ

1. Розмістіть привідний вал на блоці електродвигуна.
2. Встановіть чашу на привідному валу, поєднавши мітки на чаші і привідному валу, і поверніть її за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
3. Встановіть перехідник для ножа на привідному валу.
4. Встановіть ніж для рубки продуктів на перехіднику для ножа.
5. Встановіть ніж для рубки продуктів у правильне положення.
6. Закрийте чашу кришкою і поверніть кришку за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
7. Помістіть штовхач в отвір для завантаження продуктів.

Продукти	**Кількість продуктів, що переробляються за один цикл**
Шоколад	≤ 100 г
Сир	≤ 200 г
М'ясо	≤ 500 г
Чай або спеції	50 ~ 100 г
Фрукти і овочі	100 ~ 300 г
Лук	≤ 500 г

ПРИМІТКИ (НІЖ ДЛЯ РУБКИ ПРОДУКТІВ):
- Встановлюйте ніж для рубки продуктів в чаші перед тим, як завантажити продукти в чашу приладу.
- Для уникнення надмірного подрібнення продуктів використовуйте імпульсний режим роботи. При подрібненні твердих сортів сиру або шоколаду не включайте електродвигун на тривалий час. В іншому випадку продукти можуть нагрітися і почати плавитися або танути.

УСТАНОВКА НАСАДКИ ДЛЯ ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА
1. Розмістіть привідний вал на блоці електродвигуна.
2. Встановіть чашу на привідному валу, поєднавши мітки на чаші і привідному валу, і поверніть за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
3. Встановіть перехідник для ножа на привідному валу.
4. Встановіть насадку для замішування тіста на перехіднику для ножів.
5. Встановіть насадку для замішування тіста в правильне положення.
6. Закрийте чашу кришкою і поверніть кришку за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
7. Помістіть штовхач в отвір для завантаження продуктів.

Продукти	**Кількість продуктів, що переробляються за один цикл**
Борошно / М'які сорти сиру	≤ 300 г
Яйця	≤ 5 шт.

ПРИМІТКИ (НАСАДКА ДЛЯ ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА):
- Встановлюйте насадку для замішування тіста в чаші перед тим, як завантажити продукти в прилад.
- Стандартний час замішування тіста: 30-180 секунд.

УСТАНОВКА ДИСКУ-НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕМУЛЬСІЙ
1. Встановіть привідний вал на блоці електродвигуна.
2. Встановіть чашу на привідному валу, поєднавши мітки на чаші і привідному валу, і поверніть за

УСТАНОВКА ДИСКУ-НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕМУЛЬСІЙ

годинниковою стрілкою до повної фіксації.
3. Встановіть перехідник для ножа на приводному валу.
4. Встановіть диск-насадку для приготування емульсій на перехіднику для ножів.
5. Встановіть диск-насадку для приготування емульсій в правильне положення.
6. Закрийте чашу кришкою і поверніть кришку за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
7. Встановіть штовхач в отвір для завантаження продуктів.

Продукти	**Кількість продуктів, що перероблюються за один цикл**	**Час, використане за один цикл переробки**
Яйця	2 ~ 5 штук	30 ~ 70 сек.
Сир	125 ~ 350 мл	20 сек.

ПРИМІТКА (ДИСК-НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕМУЛЬСІЙ):
- Диск-насадка для приготування емульсій може застосовуватися для взвівання сиру та яєць, для приготування майонезу і пудингу.
- Не використовуйте диск-насадку для приготування емульсій для замішування тіста.

УСТАНОВКА ДИСКУ ДЛЯ НАРІЗКИ НА СКИБОЧКИ, ДИСКУ ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ І ДИСКУ ДЛЯ НАРІЗКИ КАРТОПЛІ ФРІ
1. Встановіть привідний вал на блоці електродвигуна.
2. Встановіть чашу на привідному валу, поєднавши мітки на чаші і привідному валу, і поверніть за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
3. Встановіть потрібний диск-насадку на дисковий тримач.
4. Встановіть дисковий тримач на привідному валу.
5. Закрийте чашу кришкою.
6. Поверніть кришку проти годинникової стрілки до тих пір, поки вона надійно не зафіксується в чаші.
7. Завантажте продукти через отвір для завантаження продуктів.
8. Використовуйте штовхач для проштовхування продуктів через отвір для завантаження продуктів.

ПРИМІТКИ:
- Вибирайте диск-насадку, що відповідає типу перероблюваного продукту і способу переробки.
- При завантаженні продуктів проштовхуйте їх повільно через завантажувальний отвір.
- Перед завантаженням продуктів через завантажувальний отвір розріжте їх, при необхідності, на невеликі шматочки, аби вони не застрягали.
- Для досягнення найкращих результатів, завантажуйте продукти невеликими порціями. Для того, щоб уникнути виділення соків при подрібненні ніжних продуктів, вибирайте більш низьку швидкість. При необхідності переробити велику кількість продуктів, перероблюйте їх за кілька циклів. За один цикл можна переробити не більше 1200 мл продуктів.

УСТАНОВКА ПРЕСА ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ
1. Встановіть привідний вал на блоці електродвигуна.
2. Встановіть чашу на привідному валу, поєднавши мітки на чаші і привідному валу, і поверніть за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
3. Встановіть фільтр преса для цитрусових в чаші і поверніть за годинниковою стрілкою приблизно на 30 градусів.

ПРИМІТКА (ПРЕС ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ):
- При використанні преса для цитрусових слід встановлювати більш низьку швидкість.

УСТАНОВКА БЛЕНДЕРА

1. Переконайтеся, що підставка для ножа надійно зафіксована на місці.
2. Завантажте всі необхідні інгредієнти в глечик блендера.
3. Встановіть належним чином мірний стаканчик і кришку.
4. Встановіть глечик блендера перпендикулярно на підставку двигуна і зафіксуйте його, повернувши за годинниковою стрілкою.

ПОРАДИ І ЗАСТЕРЕЖЕННЯ
Перед тим, як повністю приступити до процесу переробки продуктів використовуйте функцію «ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ РОБОТИ» для попереднього розмішування.
За один цикл ви можете переробити не більше 1800 мл продуктів.
Перед включенням приладу переконайтеся, що підставка для ножа надійно закріплена на місці.
Для додавання продуктів під час процесу переробки використовуйте мірний стаканчик.

РОЗБИРАННЯ
1. Вийміть штовхач. Зніміть кришку, повернувши її проти годинникової стрілки і піднявши вгору.
2. Зніміть тримач для ножа з привідного валу.
3. Вийміть ніж з тримача, потягнувши його вгору.
4. Зніміть чашу з блоку двигуна, повернувши її проти годинникової стрілки і піднявши вгору.

ЧИЩЕННЯ
Вимийте всі частини приладу, крім блоку двигуна, мильною водою.
Диски-насадки можна знімати і мити, але при розбиранні слід дотримуватися крайної обережність.
НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ МИТТЯ БУДЬ-ЯКИХ ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.
КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ БЛОК ДВИГУНА У ВОДУ.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
1. Прилад не працює.
Переконайтеся, що аксесуари прилади встановлені правильно.
Переконайтеся, що штепсельна вилка правильно вставлена в розетку електроживлення.
Перевірте, чи не перегорів запобіжник і чи поступає живлення в прилад.
2. Прилад раптово зупиняється під час роботи.
Чаша ослаблена через складність процесу обробки продуктів. Встановіть заново кришку чаші.
3. Двигун працює, але деталі не обертаються.
Переконайтеся, що привідний вал встановлений правильно.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ
Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується EMC (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.
Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон № 1-3070-04062013

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

_____ _____

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____
Модель: _____	Модель: _____	Модель: _____
Серійний номер _____	Серійний номер _____	Серійний номер _____
Дата продажу _____	Дата продажу _____	Дата продажу _____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, нерозбірлива, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, настроювання виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

SINBO SHB 3070 MULTIFUNKCIONALNI MULTIPRAKTIK (8 U JEDNOM)
UPUTSTVO ZA UPORABU

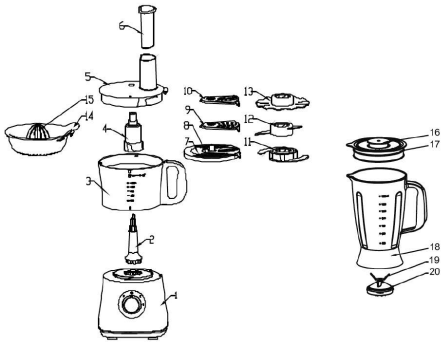
BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Kod uporabe električnih uređaja neopohodno je imati u vidu temeljne sigurnosne upute:
1. Proje početka uporabe uređaja molimo vas da temeljno pročitate sve upute za uporabu i da ih sačuvate i za buduće potrebe.
2. Ovaj uređaj namjenjen je samo za kućansku uporabu.
3. Ovaj uređaj ne treba da koriste osobe s fizičkim, psihičkim i mentalnim invaliditetom(uključujući i djecu) bez nadzora osobe koja može snositi odgovornost za sigurnu uporabu uređaja. Isto tako uređaj ne treba da koriste neiskusne i i osobe koje nisu dovoljno upućene u način njegove uporabe.
4. Potreban je veliki nadzor djece kako bi ste ih spriječili da se igraju s uređajem.
5. Za izbjegavanje svake vrste opasnosti oštećeni kabel treba da zamjeni proizvođač kabela, tehničar u ovlaštenom servisnom centru ili neka stručna soba.
6. Uređaj je opremljen sigurnosnim sustavom koji ne dozvoljava rad uređaja ako svi dijelovi nisu postavljeni na ispravan način.
7. Ovaj uređaj posjeduje zaštitni uređaj koji ga štiti od visoke temperature. Ako je temperatura previsoka uređaj će se automatski isključiti i nakon što se motor potpuno ohladi nastaviće sa radom (to traje 15 minuta).
8. Uređaj ne treba da radi više od jedne minite u kontinuitetu.
9. Ako proces obrade hrane nije završen u toku jedne minite, prije ponovnog pokretanja uređaja isključite stroj i sačekajte da se ohladi 10 minuta.
10. Ako je potrebno koristiti uređaj više od 5 puta prije narednih pet korištenja sačekajte 90 minuta da se uređaj potpuno ohladi i dostigne sobnu temperaturu. Na taj način omogućit ćete produženje vijeka trajanja uređaja.
11. Tijekom rada uređaja može doći do povećanja temperature dostupnih dijelova.
12. Za izbjegavanje rizika od strujnog udara, požara i ozljede kabel, utikač ili kućište s motorom nipošto ne uranjajte u vodu ili neku drugu tekućinu.
13. Kada uređaj ne koristite i prije čišćenja izvucite utikač iz utičnice.
14. Kućište uređaja nipošto ne uranjajte u vodu i ne pokušavajte prati pod vodom.
15. Za umetanje sastojaka u uređaj obavezno koristite potiskivač koji je priložen s uređajem. Hranu nipošto ne umećite prstima ili nekim drugim kubhinjskim priborom kao što je nož ili vilica.
16. Budite jako oprezni posebno kod postavljanja, odvajanja i čišćenja noževa i pribora. Noževi su jako oštri.
17. Kabel za napajanje ne smije visiti preko rubova stola ili radne površine. Zaštitite kabel od kontakta s vrućim površinama.
18. Uređaj ne stavljajte u blizini izlaza plina, električnih štednjaka ili vrućih pećnica.
19. Prije izvlačenja utikača iz utičnice i odvajanja posude sačekajte da se potpuno zaustave svi dijelovi uređaja.
20. Pazite da ne pređete oznaku za količinu hrane naznačenu u poglavlju tehničke specifikacije.
21. Uređaj uvijek priključite samo na ispravno instaliranu utičnicu s uzemljenjem.
22. Uređaj ne pokušavajte pokrenuti uporabom vanjskog timera ili daljinskog upravljaˇca.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon: AC 230V
Frekvencija: 50Hz
Snaga: 700W
Kapacitet: za suhu hranu 2-Litra
Za tekućine 1,2-Litra

OPIS URED–AJA
1. Motorna jedinica
2. Osovina motora
3. Posuda
4. Adapter/nosač noža
5. Poklopac posude
6. Potiskivač
7. Nosač diska
8. Disk za rezanje
9. Disk za sitnjenje
10. Disk za pomfrit
11. Nož za sjeckanje
12. Nož za miješanje
13. Disk za pripremu kaše
14. Tanjur za cijeđenje agruma
15. Stožac za cijeđenje agruma
16. Posuda za mjeru
17. Poklopac vrča blendera
18. Vrč blendera
19. Nož blendera
20. Prijenosnik snage



PRIJE PRVE UPORABE
Uklonite svu ambalažu i prije početka uporabe odvojite sve dijelove uređaja. Za smjernice pogledajte u poglavlje **"ODVAJANJE DIJELOVA MULTIPRAKTIKA".**
Sve dijelove, osim kućišta s motorom, operite u toploj vodi s deterdžentom. Isperite i posušite. **KUĆIŠTE MOTORA NIPOSTO NE URANAJTE U VODU.**

SPAJANJE UREĐAJA
Postavljanje noža za sjeckanje
1. Na kućište motora postavite osovinu motora.
2. Posudu postavite na osovinu motora i okretanjem u smjeru kazaljke na satu omogućivši da se fiksira na kućište.
3. Na osovinu motora postavite adapter/nosač noža.
4. Na adaper noža postavite nož za sjeckanje.
5. Nož za sjeckanje postavite u ispravan položaj.
6. Zatvorite poklopac posude i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu sve dok se ne zaključa.

7. Potiskivač ubacite u cijev za umetanje hrane.

Sastojci	**Količina za jednu obradu**
Čokolada	≤ 100g
Sir	≤ 200g
Meso	≤ 500g
Čaj ili Začin	50~100g
Voće i povrće	100~300g
Luk	≤ 500g

Napomene (Nož za sjeckanje):
- Prije umetanja hrane u posudu prvo postavite nož za sjeckanje.
- Kako ne bi došlo do prekomjerne obrade hrane koristite funkciju trenutnog/impulsnog/rada. Kod sjeckanja/ribanja čokolade ili tvrdog sira uređaj ne držite dugo uključen. U suprotnom sastojci će se zagrijati i početi da tope.
- Standardno vrijeme sjeckanja je 30-60 sekundi.

Postavljanje diska/noža za miješanje
1. Osovinu motora postavite na kućište motora.
2. Posudu postavite i poravnajte na osovinu motora i uklopite na uređaj okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
3. Adapter/nosač noža postavite na osovinu motora.
4. Nož za miješanje postavite na adapter/nosač noža.
5. Nož za miješanje postavite u ispravnu poziciju.
6. Zatvorite poklopac posude i okrenite u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaključa.
7. Potiskivač za hranu ubacite u cijev za umetanje hrane.

Sastojci	**Količina za jednu obradu**
Brašno / Meki sir	≤ 300g
Jaja	≤ 5 komada

Napomene(Disk/nož za mije˘sanje):
- Disk/nož za miješanje postavite u posudu prije umetanja hrane.
- Standardno vrijeme miješenja:30-180 sekundi.

Postavljanje diska za kašu
1. Osovinu motora postavite na kućište.
2. Posudu postavite i poravnajte na osovinu motora i okretanjem u smjeru kazaljke na satu omogućite da se fiksira na kućište motora.
3. Na osovonu mora postavite adapter/nosač za nož.
4. Iznad adaptera za nož postavite disk za kašu.
5. Disk za kažu postavite u ispravan položaj.
6. Zatvorite poklopac posude i okrenite u smjeru kazaljke na satu sve dok se poplopac ne zaključa na posudi.
7. Potiskivač za hranu ubacite u cijev za umetanje hrane.

SPAJANJE UREĐAJA

Sastojci	Količina za jednu obradu	Vrijeme za jednu obradu
Jaje	2~5komada	30~70sn.
Sir	125~350ml	20sn.

Napomene (Disk za kašu):
- Disk za kašu možete koristiti za miješanje sira i jaja, za spravljanje majoneze i pudinga.
- Disk za kašu ne koristite za pripremu tijesta.

Postavljanje Diska za rezanje, Diska za Sjeckanje/ribanje i Diska za rezanje pomfrita
1. Osovinu motora postavite na kućište motora.
2. Posudu postavite i poravljajte na osovinu motora i okrenite u smjeru kazaljke na satu dok se ne uklopi na kućište s motorom.
3. Na nosač diska postavite željeni disk.
4. Nosač diska postavite na osovinu motora.
5. Zatvorite poklopac posude.
6. Poklopac okrećite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu sve dok se ne uklopi.
7. Kroz sijev za umetanje hrane ubacite sastojke.
8. Za postiskivanje hrane u ured¯aj koristite potiskivač.

Napomene:
- Na osnovu hrane za obradu i načina obrade odaberite odgovarajući disk.
- Sastojke umećite polako i lagano kroz cijev za umetanje hrane.
- Prije umetanja hrane kroz cijev, sastojke izrežite na manje komade.
- Za postizanje boljih rezultata sastojke dodajite u malim količinama. Kod rezanja mekih sastojaka odaberite nižu brzinu da se hrana ne bi pretvorila u vodu. Ako je potrebno obraditi veću količinu hrane, obrađujte je više puta. Za jednu obradu hrane potrebno je 1200 ml hrane.

Postavljanje cjedila za agrume
1. Osovinu motora postavite na kućište motora.
2. Posudu postavite i poravnjajte na osovinu motora i okretanjem u smjeru kazaljke na satu fiksirajte na kućište motora.
3. Postavite ploču za cijeđenje soka od agruma i okrenite u smjeru kazaljke na satu za 30 stupnjeva.

Napomene (Cjedilo za agrume):
- Kada koristite cjedilo za agrume odaberite nisku brzinu.

Postavljanje blendera
1. Uvjerite se da je postolje noža čvrsto fiksirano na svoje mjesto.
2. Ubacite sastojke u vrč blendera.
3. Posudu za mjeru i poklopac postavite ispravno.
4. Vrč blendera postavite okomito na bazu motora i vrč okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali.

ODVAJANJE DIJELOVA

Savjeti i Upozorenja
Prije početka obrade hrane za pred-miješanje koristite TRENUTNI/IMPULSNI RAD.
Ne koristite više od 1800 ml hrane za jednu obradu.
Prije pokretanja uređaja uvjerite se da je nož pravilno postavljen na postolje.
Za dodavanje hrane u vrijeme obrade koristite posudu za mjeru.

ODVAJANJE DIJELOVA
1. Izvadite potiskivač. Poklopac okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazalje na satu, podignite i izvadite.
2. Držač noža podigniite sa osovine motora i izvadite.
3. Nož povucite ka gore i odvojite od nosača/adaptera za nož.
4. Posudu okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i odvojite od kućišta s motorom. Podignite ka gore i izvadite.

ČIŠĆENJE
Sve dijelove izuzev kućišta s motorom možete prati u toploj vodi s deterdžentom.Diskove je moguće odvojiti i oprati. Ali u vrijeme odvajanja diska budite jako oprezni.
NIJEDAN DIO UREĐAJA NE PERITE U STROJU ZA PRANJE POSUĐA. KUĆIŠTE S MOTOROM NIPOŠTO NE URANJAJTE U VODU.

RJEŠAVANJE PROBLEMA
Stroj ne radi.
Uvjerite se da su svi dijelovi ispravno postavljeni.
Uvjerite se da je utikač pravilno umetnut u utičnicu.
Provjerite da li je izbacio osigurač ili je došlo do nestanka struje.

Uređaj se tijekom rada najedanput zaustavi.
Zbog obrade teških sastojaka do ˇslo je do opuštanja posude.
Ponovno zatvorite poklopac posude.

Motor radi ali se dijelovi ne pokreću.
Uvjerite se da ste osovinu motora pravilno postavili.

آلة مطبخ متعدّدة الوظائف 8 في واحد.
دليل الاستعمال

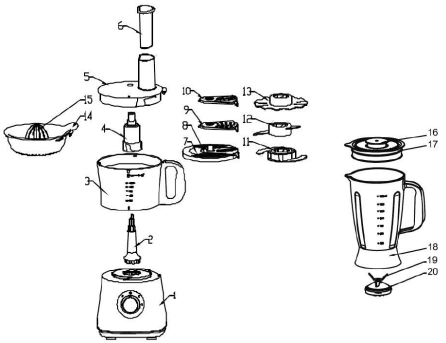
تعليمات أمنية هامّة

1. قبل البدء في استعمال الجهاز، الرجاء قراءة كامل التعليمات إلى الآخر، و المحافظة عليها للرجوع إليها عند الحاجة.
2. هذا الجهاز مناسب للاستعمال المنزلي فحسب.
3. لا يجب أن يستعمل هذا الجهاز من قبل الأشخاص ضعفاء البنية (و نذكر منهم الأطفال) و كذلك المعوقين ذهنيا أو جسديا و الأشخاص الذين تنقصهم التجربة إذا لم تكن هناك مراقبة أو إذا لم يقع تكوينهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
4. يجب توفير مراقبة كافية حتّى لا يلعب الأطفال بهذا الجهاز.
5. إذا ما تعطّل سلك الطاقة , فتفاديا لأي خطربهدّد سلامتك, يجب أن يقوم بعملية تجديد السلك مركز الخدمات الوكيل للشركة المُصنّعة أو من قبل واحد من التقنين المحترفين.
6. لقد زوّد هذا الجهاز بمقلاد أمني. ومن أجل أن يعمل الجهاز يجب أن يرّكب الإبريق تركيبا سليما.
7. لقد تمّ تزويد هذا الجهاز بنظام يقي من الارتفاع الشديد للحرارة. فإذا حدث و ارتفعت درجة الحرارة ارتفاعا شديدا، سوف يقطع طاقة المحرّك قطعا آليا و لا يمكن إعادة تشغيل الجهاز إلاّ بعد أن يبرد.(تدوم هذه المدّة حوالي 15 دقيقة).
8. يوصى بعدم تشغيل هذا الجهاز تشغيلا مستمرًا لفترة أطول من دقيقة من الزمن.
9. و إذا لم ينته عملك بالجهاز في خلال 1 الدقيقة من الزمن، فلا تعد تشغيله إلاّ بعد أن تغلقه ، ثمّ تنتظر لمدّة 10 دقائق حتّى يبرد. و إذا كان من الضروري تشغيل الجهاز أكثر من 5 مرّات على التوالي، فبعد 5 استعمالات، انتظر لـ 90 دقيقة حتّى يبلغ الجهاز درجة حرارة الغرفة. و من شأن ذلك أن يطيل من عمر استخدام الجهاز.
10. أثناء تشغيل الجهاز، قد تكون المساحات التّي هي في المتناول مرتفعة الحرارة.
11. تفاديا للإصابة بالصدمة الكهربائية، أو لاندلاع الحرائق، أو للتعرّض للإصابة بجروح، الامتناع عن تغطيس سلك الجهاز أو سدّاد توصيله أو وحدة محرّكه في الماء، أو في أي سائل من السوائل.
12. في حالة عدم استعمال الجهاز، و قبل البدء في تنظيفه، يجب فصل سداد التوصيل عن المكبس.
13. الامتناع بتاتا عن تغطيس هيكل الجهاز في الماء أو عن غسله تحت الحنفية الدافقة.
14. الامتناع **بتاتا** عن دفع الأكل في الآلة بواسطة الأصابع أو أجسام أخرى (كالسكين مثلا) ، بل يتوّجب حتما استعمال وحدة دفع الأكل التّي تمّ تزويدها مع الجهاز.
15. الحذر الشديد عند مسك الشفرات و الوحدات الإضافية، خاصة أثناء عمليات التركيب، و الفكّ و التنظيف. شفرات السكين حادّة جدّا.
16. الامتناع عن ترك السلك الكهربائي يعلق بحافة المائدة أو بمنضدة العمل, أو أن يلمس المساحات الساخنة.
17. الامتناع عن وضع الجهاز على مقربة من فتحات مخارج الغاز، أو الأفران الكهربائية ، أو الأفران الساخنة.
18. قبل فصل سدّاد توصيل الجهاز، و قبل فكّ الوعاء، انتظر إلى أن تتوّقف جميع القطع عن الحركة.
19. احرص على عدم تجاوز مقادير المواد المنصوص عليها في قسم الخصائص التقنية.
20. احرص على استعمال الجهاز بعد وصله وصلا سليما بمصدر كهربائي مؤرّض.
21. الامتناع عن تشغيل الجهاز بواسطة جهاز توقيت خارجي، أو منظومة تحكّم عن بعد .

الخصائص التقنية

فولتية : 230V AC ، التردّد : 50 Hz
الطاقة : 700 وات
طاقة الاستيعاب : للمواد الصلبة بطاقة استيعاب قدرها 2 لترين
للمواد السائلة بطاقة استيعاب قدرها 1, 2 لتر

معلومات عامة



1. وحدة المحرّك
2. محور المحرّك
3. وعاء
4. مثبّت السكين
5. غطاء الوعاء
6. وحدة دفع الغذاء
7. مثبّت الأقراص
8. قرص التشريح
9. قرص الفرم
10. قرص التقطيع البطاطس الإصبعي
11. وحدة الرحيّ
12. قرص العجن
13. قرص الخلط
14. وعاء لعصر القوارص
15. رأس عصر القوارص
16. مكيال البليندر
17. غطاء إبريق البليندر
18. إبريق البليندر
19. سكين البليندر
20. مضاعف للقوة

قبل بدء الاستعمال

بعد إزالة جميع لوازم تعليب الجهاز، و قبل البدء في استخدامه، قم بفكّ جميع قطع الجهاز. و للمزيد من التعليمات انظر إلى قسم "طريقة فكّ آلة المطبخ".

باستثناء وحدة المحرّك، قم بغسل جميع القطع بالماء الساخن و الصابون. ثمّ اشطفها و جففها. **الامتناع بتاتا عن تغطيس وحدة المحرّك في الماء**.

طريقة التركيب

تركيب وحدة الرحي

1. ثبّت محور المحرّك فوق هيكل الجهاز.
2. ضع الوعاء فوق محور المحرّك، و أدره في اتّجاه عقارب الساعة حتّى يثبت الوعاء فوق هيكل المحرّك.
3. ركّب مثبّت السكين فوق محور المحرّك.
4. ركّب مثبّت سكين الرحي.
5. ضع وحدة الرحي في الوضع الصحيح.
6. أغلق الوعاء بغطائه، ثم أدر الغطاء في اتّجاه عقارب الساعة إلى أن يُقفل بإحكام.
7. أدخل وحدة دفع الأكل داخل فتحة التموين.

المواد	الكمية الممكنة في تشغيل واحد
الشيكولاطة	≤ 100غ
جبن	≤ 200غ
لحم	≤ 500 غ
شاي أو توابل	50 – 100 غ
غلال و خضر	100 – 300 غ
بصل	≤ 500 غ

تركيب وحدة العجن

ملاحظات (وحدة الرّحي)
1. قبل وضع المواد داخل الجهاز، قم بتركيب وحدة الرحى في الوعاء.
2. تفاديا لرحيّ المواد رحيا زائدا عن المطلوب، استعمل خاصية التشغيل الآني. الامتناع عن تشغيل الجهاز تشغيلا طويلا لقطع الجبن اليابس أو الشيكولاطة. و إلاّ سوف ترتفع حرارة المواد ارتفاعا كبيرا، فتبدأ في الذوبان.
3. مدّة الرّحي العادية : 30 – 60 ثانية.

تركيب وحدة العجن
1. ثبّت محور المحرّك فوق هيكل الجهاز.
2. ضع الوعاء فوق محور المحرّك ، و أدره في اتّجاه عقارب الساعة حتّى يثبت الوعاء فوق هيكل المحرّك.
3. ركّب مثبّت السكين فوق محور المحرّك.
4. ركّب قرص العجن فوق مثبت السكين.
5. ضع قرص العجن في الوضع الصحيح.
6. أغلق الوعاء بغطائه، ثم أدر الغطاء في اتّجاه عقارب الساعة إلى أن يُقفل بإحكام.
7. أدخل وحدة دفع الأكل داخل فتحة التموين.

المواد	الكمية الممكنة في تشغيل واحد
دقيق / جبن ليّن	≤ 300غ
بيض	≤ 5

ملاحظات (قرص العجن)
1. قبل وضع المواد داخل الجهاز، قم بتركيب قرص العجن في الوعاء
2. مدّة الرّحي العادية : 30 – 180 ثانية.

تركيب قرص الخلط
1. ثبّت محور المحرّك فوق هيكل الجهاز.
2. ضع الوعاء فوق محور المحرّك ، و أدره في اتّجاه عقارب الساعة حتّى يثبت الوعاء فوق هيكل المحرّك.
3. ركّب مثبّت السكين فوق محور المحرّك.
4. ركّب قرص الخلط فوق مثبت السكين.
5. ضع قرص الخلط في الوضع الصحيح.
6. أغلق الوعاء بغطائه، ثم أدر الغطاء في اتّجاه عقارب الساعة إلى أن يُقفل بإحكام.
7. أدخل وحدة دفع الأكل داخل فتحة التموين.

المواد	الكمية الممكنة في تشغيل واحد	المدّة الممكنة في تشغيل واحد
بيض	2 – 5 حبّات	30 – 70 ثانية
جبن	125 – 350 مل	20 ثانية

ملاحظات (قرص الخلط) :
- يمكن استعمال قرص الخلط لخلط الجبن و البيض، لتحضير الميونيز و الكريما .
- الامتناع عن استعمال قرص الخلط لعجن العجين.

طريقة تركيب قرص التشريح و قرص الفرم و قرص تقطيع البطاطس الإصبعي
1. ثبّت محور المحرّك فوق هيكل الجهاز.
2. ضع الوعاء فوق محور المحرّك ، و أدره في اتّجاه عقارب الساعة حتّى يثبت الوعاء فوق هيكل المحرّك.

طريقة تركيب قرص التشريح و قرص الفرم و قرص تقطيع البطاطس الإصبعي

3. ركب قرص الذي تريده فوق مثبت السكين.
4. ركب مثبّت السكين فوق محور المحرّك.
5. أغلق الوعاء بغطائه.
6. أدر الغطاء في عكس اتّجاه عقارب الساعة إلى أن يُقفل بإحكام.
7. املأ فتحة التموين بالمادة الغذائية .
8. و لدفع المواد الغذائية داخل الجهاز، استعمل وحدة دفع الأكل.

ملاحظات:
- اختر القرص وفقا لنوعية المادة الغذائية و الطريقة التي سوف يتمّ قطعها.
- عند ملء المواد التي سيتمّ قطعها داخل فتحة التموين، احرص على دفعها بكلّ لطف.
- قبل ملء المواد التي سيتمّ قطعها داخل فتحة التموين، اقطعها إلى قطع صغيرة.
- و من أجل الحصول على فاعلية أكبر،ضع المواد شيئا فشيئا بكميات صغيرة.و عند قطع المواد الغذائية اللّيّنة،اختر السرعة المنخفضة تفاديا لخروج العصير. و إذا كانت كمية المواد التي سيتمّ قطعها كبيرة، فقم بإعادة قطعها عدّة مرّات.
- من الممكن خلط حوالي 1200 مل في مرّة واحدة.

طريقة تركيب وحدة عصر القوارص

1. ثبّت محور المحرّك فوق هيكل الجهاز.
2. ضع الوعاء فوق محور المحرّك ، و أدره في اتّجاه عقارب الساعة حتّى يثبت الوعاء فوق هيكل المحرّك.
3. ركّب وعاء عصر القوارص فوق الوعاء ثمّ أدره في اتّجاه عقارب الساعة بنسبة 30 درجة.

ملاحظات (وحدة عصر القوارص) :
- يجب استعمال وحدة عصر القوارص في السرعة المنخفضة.

طريقة تركيب البليندر

1. تحقق من أنّ قاعدة السكين مثبّتة في مكانها بإحكام.
2. املأ الإبريق بالمواد الغذائية
3. ضع المكيال و الغطاء وضعا صحيحا.
4. ركّب إبريق البليندر في وضعه القائم فوق قاعدة المحرّك، و ثبّت الإبريق بتدويره في اتّجاه عقارب الساعة .

أفكار عملية و تحذيرات

قبل البدء في تشغيل الجهاز تشغيلا فعّالا، اضغط على **التشغيل الآني** بهدف خلط المواد خلطا أوليا.
الرجاء خلط كمية 1800 مل على أقصى حدّ في المرّة الواحدة.
قبل البدء في تشغيل الجهاز، تأكّد من أنّ قاعدة السكين ثبتت في مكانها تثبيتا جيّدا.
أثناء التشغيل، استعمل المكيال لإضافة المكوّنات.

طريقة فكّ القطع

1. قم بفكّ وحدة دفع الأكل. أدر الغطاء في عكس اتّجاه عقارب الساعة، ثمّ ارفعه إلى أعلى لفتحه.
2. أخرج مثبت الأقراص من محور المحرّك.
3. قم بفصل سكين من مثبّت السكين برفعه نحو الأعلى.
4. أدر الوعاء في عكس اتّجاه عقارب الساعة لفصله من هيكل المحرّك. فكّه برفعه نحو الأعلى.

طريقة تنظيف الجهاز

باستثناء وحدة المحرّك، قم بغسل جميع القطع بالماء الساخن و الصابون. ثمّ اشطفها و جففها.
من الممكن غسل جميع القطع بعد فكّها، و لكن الحذر الشديد عند فكّها .
الامتناع عن غسل أي قطعة من قطع الجهاز في آلة غسل الأواني .
الامتناع بتاتا عن تغطيس هيكل المحرّك في الماء

حلّ المشاكل

المشكلة	الحلّ
الآلة لا تعمل	تحقق من أنّ القطع مركّبة تركيبا صحيحا. تحقق من أن سدّاد التوصيل موصول بالمكبس بطريقة سليمة. تحقق ما إذا انفصم الصمام أو انقطع التيّار الكهربائي.
الآلة تتوقف عن العمل بشكل مفاجئ	بسبب التشغيل المكثّف ، يمكن أن تكون قد ارتخى الوعاء. أرجع الغطاء فوق الوعاء.
المحرّك يعمل و لكن القطع لا تتحرّك	تأكّد من أنّ محور المحرّك رُكب تركيبا سليما.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI
444 66 86

sinbo
www.sinbo.com.tr
0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS

7 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (*)

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

-GARANTİ ŞARTLARI -

1) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
• Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
• Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
• Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

İTHALATÇI FİRMA
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye
Çağrı Merkezi: 444 66 86
www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

- SHB 3070 KARIŞTIRICI -

- G A R A N T İ B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 105029 **Garanti Belge Onay Tarihi :** 07/09/2011
SSHY Belge No : 35274 **SSHY Belge Onay Tarihi :** 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.
Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL
Tel. : Çağrı Merkezi: 444 66 86

Yetkili Kişi :

Yönetim Kurulu Başkanı

İMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar - İSTANBUL Marmara Kurumlar V.D. 273 008 9118

Ürünün Cinsi : KARIŞTIRICI
Markası : SİNBO
Modeli : SHB 3070
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -
Intertek Testing Services Shenzhen Ltd., Guangzhou Branch
Block E, No. 7-2 Guangdong Software
Science Park,Caipin Road, Guangzhou
Science City, GETDD, Guangzhou, China

EEE Yönetmeliğine uygundur.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C. **İmal Yılı :** 2013